

Camin Larredya



Jurançon sec « La Part Davant* » 2017

*** La partie orientale**

Cépages : 50% Gros Manseng, 35% Petit Manseng, 15% Petit Courbu

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Age des vignes : 25 ans (de 10 à 80 ans)

Altitude : de 250 à 325 mètres

Taille : Guyot simple pour les jeunes vignes et double pour les âgées

Densité de plantation : de 3300 à 6250 pieds/ha

Rendements : 35 hl/ha

Vendanges : manuelles en octobre

Vinification : sans égrappage, 2/3 en pressurage direct + 1/3 en macération pelliculaire de 48 à 72 heures, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L. thermorégulés, pas de fermentation malolactique.

Elevage : 6 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L.

Production : 17 500 cols

Température de service : 10°C

Carafage : recommandé

Garde : 10 ans

Dégustation optimale : à partir de 2018

- Œil : or pale, reflets verts
- Nez : exotique, frais, ananas et agrumes
- Bouche : attaque ronde et fruitée, agrumes, finale tendue et saline

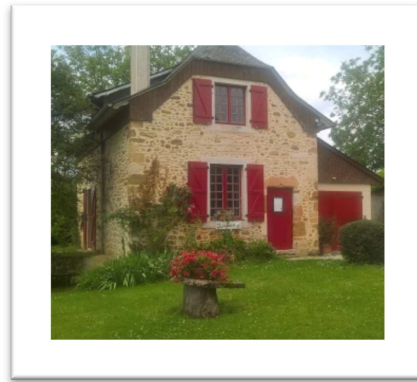
Accords mets/vins : Apéritif, Jambon sec, Carpaccio de St. Jacques ou St. Jacques poêlées, Langouste marinée au citron, Fromages de chèvre

Données techniques :

- **Alcool** : 14% vol
- **Sucre résiduel** : - de 2 gr.



Camin Larredya



Jurançon sec « La Virada* » 2017

* *La combe*

Cépages : 40% Gros Manseng, 20% Petit Manseng, 20% Petit Courbu, 20% Camaralet

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Age des vignes : 30 ans

Altitude : de 250 à 325 mètres

Taille : Guyot simple pour les jeunes vignes et double pour les âgées

Densité de plantation : de 3300 à 6250 pieds/ha

Rendements : 20 hl/ha

Vendanges : manuelles mi-octobre

Vinification : sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L. thermorégulés, pas de fermentation malolactique.

Élevage : 8 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L.

Production : 3 000 cols

Température de service : 10°C

Carafage : oui

Garde : 15 ans

Dégustation optimale : à partir de 2018

- Œil : or pale, reflets verts
- Nez : complexe, pêche, agrumes (mandarine), épicé
- Bouche : ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline

Accords mets/vins : Homard Thermidor, Lotte au jambon cru, Poulet aux écrevisses, fromages de chèvre secs...

Données techniques :

- **Alcool :** 14.5% vol
- **Sucre résiduel :** - de 2 gr.



Camin Larredya



Jurançon « Au Capcèu* » 2017

** Le sommet de la colline – pour la plupart, vignes en terrasses*

Cépages : 100% Petit Manseng

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Age des vignes : 30 ans (de 20 à 45 ans)

Altitude : de 290 à 325 mètres

Taille : Guyot simple pour les jeunes vignes et double pour les âgées

Densité de plantation : de 3300 à 6250 pieds/ha

Rendements : 20 hl/ha

Vendanges : manuelles de mi à fin novembre par tri successifs de raisins passerillés, sans botrytis.

Vinification : sans égrappage, macération pelliculaire de 48 à 72 heures, pressurage, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L. thermorégulés, pas de fermentation malolactique.

Élevage : 8 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L.

Production : 6 000 cols

Température de service : 10°C

Carafage : oui

Garde : 50 ans

Dégustation optimale : à partir de 2019

- Œil : jaune ambré, brillant
- Nez : complexe, ananas, mangue, abricot, miel, safran
- Bouche : pure, ample et fraîche, équilibré et minérale, sapide et persistante

Accords mets/vins : Foie gras, Poulet Tikka, Roquefort, Nougat glacé, Tarte tiède aux abricots et amandes...

Données techniques :

- **Alcool :** 12.9% vol
- **Sucre résiduel :** 90 gr.

