

*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.

