



CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2019

JURANÇON SEC - LA PART DAVANT

Traduction : *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, pressurage direct, fermentations en levures indigènes en fûts de 225 L (5% de neufs) et foudres de 2 500 L. thermorégulés, fermentation malolactique effectuée.

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

Production : 17 500 cols

Température de service : 10°C

Carafage : recommandé

Garde : 10 ans

Dégustation :

- 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.

