



CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2019

JURANÇON SEC - LA VIRADA

Traduction : *La combe*

Cépages : 20% Gros Manseng, 40% 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 foudres de 1200 L thermorégulés, pas de fermentation malolactique.

Elevage : 8 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en foudres de 1 200L.

Production : 3 000 cols

Température de service : 10°C

Carafage : oui

Garde : 15 ans

Dégustation :

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

