



# CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2023

JURANÇON - AU CAPCÉU

**Traduction :** *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 début à mi-novembre par tris successifs de raisins passerillés, sans botrytis.

**Vinification :** sans égrappage, pressurage long, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 L. et foudres de 1 200 L thermorégulés.

**Elevage :** 10 mois sur lies, en fûts de 225 L et foudres de 1200L (50% / 50%).

**Production :** 6 000 cols

**Température de service :** 10°C

**Carafage :** oui

**Garde :** 50 ans

**Dégustation :**

- 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 :** 13.1% vol
- **Sucre résiduel :** 81 gr.
- **PH :** 3,3

