

AU CAPCÉU 2017 BLANC MOELLEUX

CAMIN LARREDYA



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Le sommet de la colline, pour la plus part, vignes en terrasses. Vin blanc moelleux.

- Petit Manseng 100%

Accords mets et vins

A privilégier sur des fromages de brebis, foie gras, cuisine sucrée-salé ou encore sur des tartes aux fruits.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 14 %
Viticulture : Biologique
Primeur : non
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Jurançon
Millesime : 2017
Domaine : Camin Larredya

Caractéristiques

Terroir : Argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés
Cépage : 100% petit manseng
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Pas d'égrappage, macération pelliculaire de 48 à 72 heures, pressurage, fermentation en levures indigènes en fûts; pas de fermentation malolactique
Elevage : 8 mois sur lies avec un élevage dynamique puis dormant en été et en foudre

Dégustation

Robe : jaune ambré, brillant
Nez : Complexe, ananas, mangue, abricot, miel et safran
Bouche : Pure, ample et fraîche, équilibré et minérale, sapide et persistante
Garde : 50 ans
Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Voilà une vingtaine d'année que ma mère et moi cultivons de concert notre colline, notre vigne. Ce site voué à la culture de la vigne et à la production de vin, Jurançon sec et moelleux, nous le regardons aussi et avant tout comme étant le cadre de notre vie, avec sa dimension sociale et culturelle, son lien à la terre béarnaise, nous l'assumons avec enthousiasme.

