

LA PART D'AVANT 2018 BLANC

CAMIN LARREDYA



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La partie orientale.

- Gros manseng 50%
- Petit manseng 35%
- Petit Courbu 15%

Accords mets et vins

Apéritif, jambon sec, carpaccio de St.Jacques ou bien poêlées, langoustes marinées au citron.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 14 %

Viticulture : Biologique

Primeur : non

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gros Manseng

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 12

Appellation : AOP Jurançon sec

Couleur : Blanc

Millesime : 2018

Domaine : Camin Larredya

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Cépage : 50% Gros Manseng, 35% Petit Manseng, 15% Petit Courbu

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Pas d'égrappage, 2/3 en pressurage direct + 1/3 en macération pelliculaire de 48 à 72 heures, fermentation en levures indigènes en fûts et en foudre; thermogélulé, pas de fermentation malolactique

Elevage : 6 mois sur lies avec un élevage dynamique les premiers temps, puis plutôt dormant en été

Dégustation

Robe : Or pale, reflets verts

Nez : Exotique, frais, ananas et agrume

Bouche : Attaque ronde et fruitée, agrumes, finale tendue et saline

Garde : 10 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.

