

# 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.

