

# LA VIRADA 2018 BLANC

CAMIN LARREDYA



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La combe.

- Gros manseng 40%
- Petit manseng 20%
- Petit Corbu 20%
- Camaralet 20%

## Accords mets et vins

Homard, lotte au jambon cru, poulet aux écrevisses, fromage de chèvre secs ...

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 14,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : non

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Gros Manseng

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Jurançon sec

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2018

**Domaine** : Camin Larredya

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

**Cépage** : 40% gros manseng, 20% de petit manseng, 20% petit corbu, 20% camaralet

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Biologique

**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** : Or pale, reflets verts

**Nez** : Complexe, agrume, pêche et épicé

**Bouche** : Ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline

**Garde** : 15 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.

