

LA VIRADA 2023 BLANC

CAMIN LARREDYA



Région viticole Sud-Ouest AOP Jurançon et Jurançon Sec

Cette combe naturelle (Virada) exposée plein sud sur un terroir d'altitude donne un vin complexe et équilibré.

Détails

Nom du vigneron : Jean Marc Grussaute
Région : Sud-Ouest
Appellation : Jurançon Sec AOP
Domaine : Camin Larredya
Millesime : 2023
Couleur : Blanc
Contenance : 75 cl
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng, Camaralet
Bio : Oui
Viticulture : Biologique
Degrès : 14% vol

Caractéristiques

Terroir : Argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés
Cépage : 30% Gros Manseng, 40% Petit Manseng, 15% Petit Courbu, 15% Camaralet
Vendange : Manuelles mi-octobre. Rendements de 20 hl/ha.
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudres de 1200 L thermorégulés. Fermentation malolactique partielle.
Elevage : 10 mois sur lies, en foudres de 1 200L. Mise en bouteille en septembre
2024 : production : 6000 cols

Dégustation

Garde : 15 ans
Température de service : 10°C - un carafage est recommandé

Histoire du domaine

Sensible serait le mot..Une carrure de rugbyman (ses premiers amours !) et une sensibilité presque démesurée. Jean-Marc est de ces vigneron pour lesquels chaque geste, chaque décision sont puissamment évalués. Ses parcelles de Chapelle de Rouse ou Lasseube, il en connaît intimement chaque élément. Cette veine de calcaire de Costa Blanca, ces sols de poudingues si caractéristiques de Jurançon, cette vue sur la montagne sacrée, le Pic du Midi d'Ossau..Vous trouverez difficilement meilleur guide pour comprendre la puissance d'attraction de ces coteaux escarpés..et la magie des vins qui y naissent. Il suffit de goûter sa gamme pour comprendre d'ailleurs la complexité et la finesse, la droiture et la poésie de ce coin des Pyrénées..et de ce vigneron.

