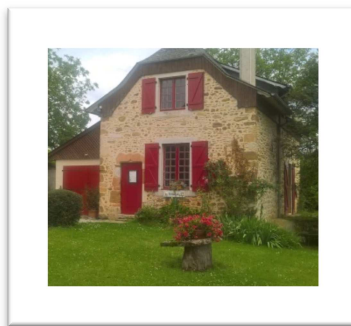


Camin Larredya



Jurançon « Au Capcèu* » 2017

** Le sommet de la colline – pour la plupart, vignes en terrasses*

Cépages : 100% Petit Manseng

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

Age des vignes : 30 ans (de 20 à 45 ans)

Altitude : de 290 à 325 mètres

Taille : Guyot simple pour les jeunes vignes et double pour les âgées

Densité de plantation : de 3300 à 6250 pieds/ha

Rendements : 20 hl/ha

Vendanges : manuelles de mi à fin novembre par tri successifs de raisins passerillés, sans botrytis.

Vinification : sans égrappage, macération pelliculaire de 48 à 72 heures, pressurage, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L. thermorégulés, pas de fermentation malolactique.

Élevage : 8 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L.

Production : 6 000 cols

Température de service : 10°C

Carafage : oui

Garde : 50 ans

Dégustation optimale : à partir de 2019

- Œil : jaune ambré, brillant
- Nez : complexe, ananas, mangue, abricot, miel, safran
- Bouche : pure, ample et fraîche, équilibré et minérale, sapide et persistante

Accords mets/vins : Foie gras, Poulet Tikka, Roquefort, Nougat glacé, Tarte tiède aux abricots et amandes...

Données techniques :

- **Alcool :** 12.9% vol
- **Sucre résiduel :** 90 gr.

