



# CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2021

JURANÇON SEC - LA PART D'AVANT

**Traduction :** *La partie orientale*

**Cépages :** 50% Gros Manseng, 35% Petit Manseng, 15% Petit Courbu

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

**Age des vignes :** 25 ans (de 10 à 80 ans)

**Altitude :** de 250 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 :** 35 hl/ha

**Vendanges :** manuelles en octobre

**Vinification :** sans égrappage, pressurage direct, fermentations en levures indigènes en fûts de 225 L (5% de neufs) et foudres de 2 500 L. thermorégulés, fermentation malolactique partiellement effectuée.

**Elevage :** 6 mois sur lies, en fûts de 225 L, foudres de 2 500 L, jarre de terre cuite (33%, 33%, 34%)

**Production :** 22 000 cols

**Température de service :** 10°C

**Carafage :** recommandé

**Garde :** 10 ans

**Dégustation :**

- Œil : or pale, notes orangées.
- Nez : exotique, frais, ananas et agrumes, puis floral et truffé à la garde.
- Bouche : attaque ronde, finale tendue et saline.

**Accords mets/vins :** Apéritif, Jambon sec, Carpaccio de St. Jacques ou St. Jacques poêlées, Langouste marinée au citron, Fromages de chèvre

**Données techniques :**

- **Alcool :** 14% vol
- **Sucre résiduel :** 3 gr.





# CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2021

JURANÇON SEC - LA VIRADA

**Traduction :** *La combe*

**Cépages :** 30% Gros Manseng, 30% Petit Manseng, 20% Petit Courbu, 20% Camaralet

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

**Age des vignes :** 30 ans

**Altitude :** de 250 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 mi-octobre

**Vinification :** sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudres de 1200 L thermorégulés. Pas de fermentation malolactique.

**Elevage :** 8 mois sur lies, en foudres de 1 200L et barriques 50/50

**Production :** 6 000 cols

**Température de service :** 10°C

**Carafage :** oui

**Garde :** 15 ans

**Dégustation :**

- Œil : or pale, reflets verts
- Nez : complexe, pêche, agrumes (mandarine), épicé
- Bouche : ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline

**Accords mets/vins :** Homard Thermidor, Lotte au jambon cru, Poulet aux écrevisses, fromages de chèvre secs...

**Données techniques :**

- **Alcool :** 14% vol
- **Sucre résiduel :** - de 2 gr.





# CAMIN LARREDYA

JEAN-MARC GRUSSAUTE

2021

JURANÇON - AU CAPCÉU

**Traduction :** *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 début à mi-novembre par tris successifs de raisins passerillés, sans botrytis.

**Vinification :** sans égrappage, pressurage long, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 L thermorégulés.

**Elevage :** 10 mois sur lies, en fûts de 225 L et foudres de 1200L (50% / 50%).

**Production :** 8 000 cols

**Température de service :** 10°C

**Carafage :** oui

**Garde :** 50 ans

**Dégustation :**

- 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 :** 13.5% vol
- **Sucre résiduel :** 90 gr.

