



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. (5% de neufs), foudres de 2 500 L, jarre de Jarre 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.

