



Jurançon sec A l'Esguit 2006 Domaine Camin Larredya

Caractéristiques

Région :	Sud Ouest
Appellation :	A.O.C. Jurançon
Encépagement :	70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng
Age moyen des vignes :	27 ans
Sous-sol :	Galets roulés de glaciers sur sous sol argileux
Situation :	Expositions diverses, coteaux en forte pente, vignobles en terrasses entre 200 et 300 m
Production moyenne :	20 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries à la fin octobre
Rendement moyen :	45 hl / ha
Vinification :	2/3 barriques bordelaises, 1/3 cuves inox thermorégulées
Elevage :	2/3 barriques bordelaises, 1/3 cuves inox thermorégulées durant 8 mois
Vinificateur :	Jean Marc Grussaute
Propriétaire :	Jean Marc Grussaute

Analyse

Visuel :	Robe jaune or
Olfactif :	Le nez est très mûr sur des parfums de fruits jaunes et de miel. L'aération développe des arômes de pêche, d'ananas, de coing qui se mêlent à de fines notes boisées et minérales.
Gustatif :	L'attaque de bouche est dense et dotée d'une belle matière. Une superbe acidité mûre arrive presque immédiatement. La belle structure du vin est prolongée en longueur par une finale subtilement saline.
Global :	A la fois riche et frais, ce vin caractérise le majestueux terroir de Jurançon niché face à la chaîne des Pyrénées et soumis à un climat océanique très capricieux.

Dix-verres

Apogée :	2008 – 2018
Prix estimé à ce jour :	12 € TTC – prix club : 10,60 € TTC
Accords mets - vin :	Poisson en sauce, crustacés, fromages de chèvre
Service :	Servir à 11°C, laisser le vin s'aérer dans le verre.