



*Jurançon sec
blanc
2005
Domaine Camin Larredya*

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Jurançon
Encépagement :	60% Gros Manseng, 30% Petit Manseng, 10% Petit courbu
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Galets roulés de glaciers sur fond argileux
Situation :	Diverses expositions de coteaux en fortes pentes
Production moyenne :	14000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	1/3 vinifié en cuve et 2/3 en barriques anciennes en chais thermo-régulés.
Elevage :	6 mois d'élevage dans les différents contenants
Vinificateur :	Jean-Marc Grussaute
Propriétaire :	Jean-Marc Grussaute

Analyse

Visuel :	Jaune or à légers reflets verts.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est expressif sur les fruits jaunes bien mûrs. A l'aération la poire, le coing et l'ananas se mêlent de fines notes boisées et minérales.
Gustatif :	L'attaque est extrêmement dense immédiatement suivie par une acidité de terroir longue et structurée qui n'en finit plus de porter le vin. La finale recèle un complexe de fruits bien mûrs.
Global :	Un magnifique jurançon sec qui porte haut les couleurs de ce terroir.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2015
Prix estimé à ce jour :	10.90 € TTC – Tarif Club : 9.70 € TTC
Accords mets - vin :	Poissons en sauce, crustacés
Service :	Servir à 11 °C laisser le vin s'aérer dans le verre