

**JURANCON MOELLEUX Dom JEAN MARC GRUSSAUTE 'Camin Larredya' Les grains des copins 2022**

Le nez est élégant, présentant des arômes de fruits exotiques (mangue, litchee) et de miel. En bouche, c'est un vin moelleux très équilibré entre la



**Référence :** 480117

**Prix :** 22.20 €

**Descriptif :**

**JURANCON MOELLEUX Dom JEAN MARC GRUSSAUTE 'Camin Larredya' 2022**

Jean GRUSSAUTE achète le vignoble et la ferme « Larredya » en 1900, qui est en polyculture. En 1964, Jean et Jany GRUSSAUTE lancent la production de fraises sur les coteaux à vignes, où le micro climat assurera une production de grande qualité, et c'est en 1970, qu'ils commencent à reconstruire le vignoble avec des plantations en terrasses de gros et petit manseng, les raisins seront livrés en partie à la coopérative. En 1975, Jean Marc GRUSSAUTE effectue un stage d'œnologie, et réalise son premier millésime, en 1983 suite à un départ familial, le domaine arrête la production de fraise et se consacre complètement à la viticulture. En 1988, leur fils Jean-Marc (20 ans), rentre sur le vignoble après des études en viticulture et œnologie et décide de se retirer de la coopérative et démarrent un nouveau programme de plantations, et à ce jour ils réalisent que des cuvées parcelles, représentent des terroirs. Cette cuvée provient de vignes situées sur l'ouest de l'oustan à plus de 300 mètres d'altitude. Ce domaine, porté par un viticulteur généreux, sincère et perfectionniste, fait partie de l'élite du terroir de Jurançon.

notes de dégustation :

Le nez est élégant, présentant des arômes de fruits exotiques (mangue, litchee) et de miel. En bouche, c'est un vin moelleux très équilibré entre la sucrété et l'acidité lui donnant un côté frais et fruité très agréable avec des arômes de fruits jaunes pêches, abricot, d'agrumes, de fruits exotiques (litchee) et de miel. L'équilibre est sur la fraîcheur avec un vin qui exprime un fruité franc et voluptueux et terminant sur le côté confit et parfaitement équilibré.

cépages : 2/3 de gros manseng, 1/3 de petit manseng

accords : apéritif, foie gras, cuisine orientale, curry

T°S : 8 °C pour l'apéritif , 10°C au repas

G: 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)