

JURANCON SEC 2022 "CAMIN LARREDYA" Part DAVAN J.Marc GRUSSAUTE 75 CL A.BIO

Le nez est très aromatique (pêche blanche, agrumes, avec une belle vivacité apportée par le petit courbu, et du volume , du gras, avec une belle minéral



Référence : 480402

Prix : 21.75 €

Descriptif :

JURANCON SEC 2022 "CAMIN LARREDYA" Part DAVAN J.Marc GRUSSAUTE 75 CL A.BIO

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 parcellaires, représentatives 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 très aromatique (pêche blanche, agrumes, avec une belle vivacité apportée par le petit courbu, et du volume , du gras, avec une belle minéralité , qui apporte à cette cuvée une bonne homogénéité sur de la fraîcheur, tout sur le fil et l'équilibre en bouche du fait de l'élevage en foudre et barrique.

Un plaisir !

cépages : 50% gros manseng très mur, 35% petit manseng, 15% petit courbu, élevage partagé une partie en foudre et en barrique de chêne.

accords : vin de restauration, charcuterie, poissons en sauce, viande blanche,

T°S : 10 - 12°C

G: 5 ans et +

[Lien vers la fiche du produit](#)