

JURANÇON

« AU CAPCEU » 2021

Domaine Larredya



Situation : Bienvenue au cœur du Béarn, dans un des plus beaux et pittoresques vignobles de France. C'est ici, sur les collines verdoyantes de La Chapelle de Rousse, que Jean-Marc Grussaute écrit aujourd'hui les pages les plus passionnantes de l'histoire des vins de Jurançon !

Après 30 années de labeur, passées à comprendre et sublimer son terroir, il rentre aujourd'hui dans le cénacle très fermé des vigneronns les plus respectés du pays. En moelleux comme en sec, les blancs du Camin Larredya fascinent par leur justesse.

Vigneron de grand talent enchainant les grands millésimes avec une « facilité » déconcertante, les vins du Camin Larredya nous racontent les paysages et la culture d'un pays, ils nous racontent aussi la passion d'un vigneron d'exception pour sa terre et ses vignes. Avec les vins de Jean-Marc, l'émotion est toujours au rendez-vous !

Encépagement : Petit Manseng 100%

Terroir : Argilo siliceux sur des sous-sols de poudingues (cailloux) altérés.

Température de Service : 8 à 9°C

Potentiel de Garde : 8 à 10 ans, voire plus...

Observations : Des effluves exotiques de mangue et d'ananas rôti, évoluant vers un registre fruité d'agrumes confits, laissent place, à une bouche généreuse, avec une finale persistante, fraîche et exotique. D'un équilibre parfait, ce « Capceu » évoluera vers un bel avenir, sur deux décennies.

Quelques accords : Foie gras, Tatin de Mangue Sorbet ananas...

