

JURANÇON SEC

« LA VIRADA » 2020

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 : 40% Gros Manseng, 20% Petit Manseng, 20% Petit Courbu, 20% Camaralet.

Terroir : Argilo-siliceuses sur sous-sols de poudingues (cailloux) altérés

Température de Service : 9 à 10°C. Carafage recommandé (30 min)

Potentiel de Garde : 2024 à 2030.

Observations : La Virada constitue un modèle de tension et d'équilibre, son intensité et sa vigueur de sève n'ont pratiquement aucun équivalent aujourd'hui parmi les blancs secs de la région, enrobé mais sans rien céder en nervosité.

Quelques accords : Homard Thermidor, Poulet aux écrevisses, lotte aux agrumes...

