

# Camin LARREDYA

## Jean-Marc GRUSSAUTE

Chemin Larredya

Chapelle de Rouse

64110 Jurançon

GPS : 43° 16' 02' N 00° 25' 16' O

Tel : +33 (0)5 59 21 74 42

Fax : +33 (0)5 59 21 76 72

E-Mail : [contact@caminlarredya.fr](mailto:contact@caminlarredya.fr)

WWW : <http://www.caminlarredya.fr>



## OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :   

Ouvert : sur rendez-vous

Groupe jusqu'à 30 personnes, 3 euro par personne

Le plus : en conversion Agriculture Biologique

La restitution de son terroir : l'objectif qui mobilise au quotidien l'équipe du Camin Larredya est affirmé. La méticulosité du geste, la détermination dans la décision, l'expérience échangée dans de nombreux réseaux d'information portent loin l'ambition de sincérité des vins proposés. L'exercice donne alors sa pleine mesure à une viticulture de vocation identitaire et culturelle.....

## CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Superficie 8,5 ha, dont 4 ha cultivés en terrasses

Encépagement : Gros Manseng (30%), Petit Manseng (65%), Petit Courbu (5%)

## CUVÉES DU CAMIN LARREDYA

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
La Part Davan SEC	Vin riche, aromatique et structuré	10 ans	gros manseng 50%, petit manseng 35%, petit courbu/camaralet 15%	Fermentation et élevage sur lie pendant 8 mois en barriques et foudres, levures indigènes	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
La Virada SEC	nez d'agrumes et de fruits à chair blanche, finale épicée. Caractère truffant au vieillissement. Blanc sec complexe, très équilibré en bouche. Bouche à la fois riche et tendue	carafage, grande garde	Gros Manseng (33%), Petit Manseng (33%), petit Courbu (33%)	pressurage vendange entière. Fermentation levures indigènes. Vinification et élevage en foudre	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Costat darrèr MOELLEUX	Jeunesse fruitée puis grande garde . 60gr/l de sucres résiduels		gros manseng 70%, petit manseng 30%	Fermentation et élevage de 12 mois sur lies en barriques et cuve inox. Levures indigènes	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Au Capcèu MOELLEUX		Moelleux de grande garde et de haute expression	Petit Manseng	Fermentation en barriques 225 L et foudres (futs 30 % Neuf). Levures indigènes. Elevage de 18 mois sur lies dans les mêmes futs	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
A Sólhevat MOELLEUX	Vin sur la liqueur et le registre « confit »		Petit Manseng	Vinification et élevage en barriques	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron