

# LARMONI

2023

## Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Les larmes du vin ce sont ces gouttelettes qui se forment le long du verre. Certains disent que c'est l'âme du vin qui s'écoule le long du verre et que de belles larmes témoignent d'un grand cru.

Larmoni c'est aussi l'harmonie de plusieurs cépages qui se rencontrent dans un magnifique assemblage donnant naissance à une symphonie d'aromes.

 <b>Sols</b> Issu de nos terroirs	 <b>Appellation</b> AOP Bordeaux
 <b>Assemblage</b> 100% Sauvignon Blanc	

### Vinification

Les grappes sont récoltées tôt le matin pour conserver toute la fraîcheur des baies. S'en suit alors un **pressurage direct** ; les grappes sont pressées directement sans macération préalable. Nous procédons ensuite au **débourage**, qui consiste à décanter le jus de raisin avant le départ en fermentation. Nous effectuons ensuite une **fermentation à basse température (16°C)** pour préserver tous les arômes du fruit.

### Notes de dégustation

**Robe** | Robe à la teinte jaune brillante

**Nez** | Bouquet frais et intense. Des arômes de fruits à chair blanche, tels que la poire et la pomme, s'entrelacent avec des notes citronnées et herbacées

**Bouche** | vivacité et sa fraîcheur. Les saveurs de fruits à noyau et d'agrumes persistent, apportant une dynamique plaisante. La finale est nette et persistante, laissant une impression fruitée et tonique.

Léger ●●●●● Puissant

Fruité ●●●●● Structuré

Sec ●●●●● Doux

### Conseils de service

À déguster entre 8 et 10°C.

Il accompagnera idéalement un risotto et d'autres plats végétariens à base de légumes grillés, quinoa et blé.

