


LARMONI

2024

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.

 Sols Issu de nos terroirs	 Appellation AOP Bordeaux
 Assemblage 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 | Jaune pale avec des reflets verts clair et brillants

Nez | Expressif et frais avec des notes intenses de pamplemousses et de citrons, de fleurs blanches telles que l'acacia et le sureau avec une touche de fruits exotiques.

Bouche | Vive et bien équilibrée. Les arômes d'agrumes et de fruits tropicaux se déploient avec élégance, menant à une finale rafraîchissante et minérale.

Léger	●	●	●	●	●	Puissant
Fruité	●	●	●	●	●	Structuré
Sec	●	●	●	●	●	Doux

Conseils de service

À déguster entre 8 et 10°C.

Larmoni blanc sera idéal en apéritif, en accompagnement d'un plateau d'huîtres, d'un poulet rôti, de poissons, d'un risotto ou crevettes ou de légumes grillés.

