

# 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'arômes.

	<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 **débourbage**, 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.

