




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% Sémillon		

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 | Couleur dorée

Nez | bouquet complexe et intense. Des arômes de fruits tropicaux tels que la mangue et l'ananas se mêlent à des notes de miel et de fleurs blanches

Bouche | saveurs de fruits confits, de miel et d'abricot confèrent une douceur délicate

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

Conseils de service

A déguster entre 8 et 10°C.

S'accordera parfaitement avec des desserts fruités, des plats épicés ou du foie gras pour un note sucré/salé.