



LARMONI

2022

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.

	Sols Argilo-Calcaire		Appellation AOP Bordeaux
	Assemblage 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon		

Vinification

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité aromatique. Après une courte macération de quelques heures pour extraire les arômes contenus dans les raisins, un pressurage pneumatique très doux est effectué. La fermentation s'effectue ensuite à basse température pour préserver l'élégance et la pleine expression des arômes.

Notes de dégustation

Robe | Rouge intense aux reflets violines

Nez | Arômes de fraises et de framboises avec de délicates notes d'épices.

Bouche | Tanins soyeux. Des notes de fruits rouges frais, une attaque ronde et une finale persistante.

Léger  Puissant

Fruité  Structuré

Conseils de service

A déguster entre 15 et 16°C

Larmoni rouge s'accordera à merveille avec une belle pièce de viandes rouges ou un plateau de fromages de caractère.

UnIVITIS