

LEONCE

EXTRA
DRY

Le Vermouth Blanc Léonce extra dry met en lumière l'héritage qu'a transmis Léonce Récapet arrière-grand-père de François Lurton, distillateur inventif, travailleur acharné et pionnier.

Grace à ce savoir-faire familial, enrichie de l'expérience du vigneron qu'est François Lurton, ce vermouth, pensé comme un vin, exprime avec élégance et finesse toute la complexité du cépage favori de François : le Sauvignon Blanc.

Origine

Léonce est un vermouth blanc extra dry. Elaboré à partir de Sauvignon Blanc sélectionné dans les parcelles du vignoble gersois et distillé à 70° (eau-de-vie), il est enrichi d'ingrédients qui, une fois macérés (alcoolats), caractérisent la grandeur du cépage, puis il est assemblé avec une base de vin de l'année, 100% Sauvignon, issu de notre Domaine Les Fumées Blanches.

Cet assemblage de vin, eau-de-vie de sauvignon et alcoolats donne naissance à un vermouth équilibré avec des expressions aromatiques très recherchées.

Caractéristiques

Degré alcoolique	16% vol
Contenance	75cl
Composition	Eau-de-vie de Sauvignon Blanc Vin de Sauvignon Blanc Alcoolats : zestes de pample- mousse rose, orange amère, mandarine, citron jaune, citron vert, litchi, violette, réglisse, armoise et sauge



Sa couleur dorée révèle toute la pureté du sauvignon blanc.



Les agrumes se révèlent d'abord puissamment (pamplemousse rose, mandarine, citron jaune, zeste d'orange), puis des notes plus subtiles de violette, de sauge, ou plus capiteuses d'hysope se dévoilent.



La fraîcheur accompagne cette farandole d'arômes. Une touche de litchi, comme une impression fugace donne le «la» de nouvelles sensations ; douce amertume encadrée par l'orange amère, épices à la tonalité de réglisse...les sensations s'étirent longuement et soulignent l'armoise en finale.



Un vermouth frais avec une personnalité authentique à déguster sur un lit de glace afin de mettre en valeur les agrumes ou en cocktail accompagné d'une dose de gin Sorigin qui donne naissance au premier cocktail signature : Nuit Blanche.