La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Blanc - 2015

Unanimement reconnu comme un rapport qualité-prix exceptionnel (y compris récemment par le célèbre Wall Street Journal), La Vieille Ferme Blanc est fruité, souple et friand, il conserve néanmoins une belle chair. Un magnifique vin de plaisir.

PRÉSENTATION

Si vous aimez les vins blancs de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

LE MILLÉSIME

L'année 2015 est également magnifique dans le Sud elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes. Comme dans le Nord, les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

ÉLEVAGE

Filtration en présence de gaz carbonique. Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération. 90% de la cuvée est fermentée en cuve, 10% en pièces neuves « avec bâtonnage ».
En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

CÉPAGES

Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni blanc, Vermentino

12 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

8°C sur hors-d'oeuvres, buffet froid et entrée classique.

DÉGUSTATION

Jolie couleur blanc très pâle, aux reflets brillants. Le nez, aux arômes délicats de fleurs blanches, de pêche et d'agrumes, dégage beaucoup de fraîcheur. En bouche, l'attaque est riche et équilibrée, avec une belle tension, de fins arômes de fleurs et d'agrumes, une longue persistance aromatique et un côté croquant.

PRESSE & RÉCOMPENSES

THE TASTING PANEL

88/100
"Smooth and lush with ripe peach and minerally notes rich, spicy and fresh the old farm scores again. Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino."
The Tasting Panel, 01/07/2016

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RESTAURANT WINE

****

"Excellent blend: a fruity, supple, full bodied wine with moderate com- plexity, good balance, and a medium long finish. It tastes of pear, lemon, honey, melon, and toast. Bourbou- lenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino. 10% fermented in new oak barrels."

Restaurant Wine, 05/03/2017

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.