



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Blanc - 2016

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 MILLÉSIMÉ

Le millésime 2016 est exceptionnel, aussi bien en termes qualitatifs que quantitatifs, grâce à des conditions météorologiques idylliques qui ont protégé les vignes des accidents climatiques tout au long de l'année.

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

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Jolie couleur jaune pâle, reflets vert brillant. Nez aux notes délicates de fruits à chair blanche, agrumes et de fleurs printanières, frais et d'une belle intensité aromatique. Bouche d'une fraîcheur, riche et acidité minérale, finale aromatique et sapide. Ce vin 2016 présente beaucoup d'expression et d'équilibre.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"This fragrant white is becoming a regular on my top wine lists. Made from grapes grown in the Luberon, where Provence meets the Rhône, it smells like a warm breeze and almond blossom. Not thin or acidic."

Victoria Moore, The Telegraph, 28/06/2017

