



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Blanc - 2017

LE MILLÉSIME

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche. Retour sur ce millésime très technique au superbe potentiel.

DESCRIPTION

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

ELABORATION

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

DÉGUSTATION

Belle robe jaune aux reflets verts. Le nez est intense, avec des arômes de pêche blanche et quelques touches de fruits exotiques et d'agrumes. Avec une attaque pleine de fraîcheur et une jolie tension, il présente un bel équilibre en bouche, entre acidité et volume. Il se poursuit sur une longue finale avec des notes d'agrumes citronnées.

SERVICE

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

