



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Blanc - 2017

PRÉSENTATION

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

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.

ÉLEVAGE

Les raisins blancs sont récoltés lorsque la maturité est optimale. La date de vendange est définie grâce à des analyses et des dégustations de baies. À l'arrivée au chai, les raisins sont pressés grâce à un presseur pneumatique. Après débouillage, le moût fermente en cuves thermorégulées. À la fin de la fermentation alcoolique, le vin est conservé en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni blanc, Vermentino

SERVICE

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

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"My favorite of the three La Vieille Ferme box wines I sampled, the white wine has a pale gold color, a tropical fruit nose, notes of underripe banana and hints of pineapple, and a chalky kind of mineral character, with good acid on a mouth-coating finish."

Jonathan Cristaldi, Food & Wine, 23/07/2018

Wine Spectator

88/100

"Fresh, with bright plantain, star fruit and melon flavors streaming through, followed by a honeysuckle echo. Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc and Rolle. Drink now."

Wine Spectator, 00/00/2018

