



LA FERME JULIEN

La Ferme Julien Luberon Blanc - 2015



DER JAHRGANG

Das Jahr 2015 war auch im Süden hervorragend. Der Winter war mild und feucht, der Frühling warm und trocken, so dass der Gesundheitszustand der Trauben außergewöhnlich gut war. Die Reben überstanden die Hitze und Trockenheit im Sommer bestens, da sie über gute Wasserreserven verfügten. Auf eine zufriedenstellende Blüte folgte viel Regen im August, was eine schnelle und gleichmäßige Traubenreife mit erhöhtem Phenol- und Anthocyanengehalt begünstigte. Wie im Norden erfolgte die Lese unter optimalen Bedingungen.

LAGE

"Hauptsächlich im Parc Regional du Luberon, in der Nähe von Avignon, Aix-en-Provence und Manosque. Die durchschnittliche Höhenlese der Weinberge beträgt 300 Meter über dem Meeresspiegel.

Die Trauben werden relativ spät geerntet. Der Boden: Alte Anschwemmungen mit flachen und runden Steinen vermischt und mit etwas Kreide, Mergel und Lehm.

TERROIR

Alte angeschwemmte Ablagerungen von runden und flachen Steinen, Kalkmergel und Ton, geschaffen aus Anschwemmungen der Alpenflüsse.

REIFE

Die Trauben werden leicht zerdrückt und mit einer pneumatischen Presse gepresst. Die Mostklärung und die kühle Gärung erfolgen in Fässern mit 90 % des Verschnitts. 10 % des Verschnitts gären in neuen Eichfässern mit wenig umrühren.

REBSORTEN

Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

SERVIEREN

8°C mit einer Vorspeise oder mit kaltem Buffet.

VERKOSTUNG

Schöne helle und glänzende Farbe. In der Nase zarte Aromen von weißen Blüten, Pfirsich und Zitrusfrüchten, die dem Wein eine tolle Frische verleihen. Am Gaumen zeigt er Fülle und Ausgewogenheit, belebt durch zarte Blüten- und Zitrusnoten, mit einer schönen aromatischen Länge und einem knackigen Biss.

