



La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Blanc - 2021

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

LE MILLÉSIME

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

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 pressoir 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

12 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Belle robe limpide aux reflets jaune et vert. Le nez dévoile un séduisant bouquet fruité aux notes de citron, d'agrumes et de fleurs blanches. Tout en fraîcheur en bouche, avec une belle tension, c'est un vin fin, élégant et bien équilibré, offrant une jolie acidité et une pointe d'amertume sur des arômes gourmands de sirop de pêche. Il sera idéal à l'apéritif ou pour accompagner des entrées.

