La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Blanc - 2014

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 MILLÉSIME

Le millésime 2014 est une année surprenante pour la région. Il se caractérise par un hiver doux et humide, un printemps chaud et sec, un été tempéré et humide. Année atypique, année de vigneron. Le travail dans les vignes et la surveillance étaient de rigueur jusqu'aux vendanges. La maturation lente des raisins et une vinification longue sous marc ont accouché de vins rouges aromatiques, tout en fraîcheur et en finesse. Les vins blancs sont jolis, frais, fruités et expriment de belles minéralités.

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 batonnage ».
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

Aspect : Brillant, jaune primevère à fond vert.
Nez : Fruit vert, de froment, de noisette.
Saveur : Douce, délicate, champêtre, aromatique.

PRESSE & RÉCOMPENSES

THE TASTING PANEL

88/100
"Smooth, crisp and minerally with dry, juicy flavors tangy, crisp and long with balance, charm and depth. Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino."
The Tasting Panel, 26/11/2015

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.