



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Blanc - 2015

Berühmt für sein außergewöhnliches Preis-Leistungs-Verhältnis (kürzlich sogar im Wall Street Journal erwähnt), ist der La Vieille Ferme weiß die fruchtig, Frisch und weich, mit schönem Körper.

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 Anthocyan Gehalt begünstigte. Wie im Norden erfolgte die Lese unter optimalen Bedingungen.

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. Nach der Reifung im Edelstahltank bis zum Monat Januar, wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

REBSORTEN

Bourboulenc, Grenache blanc, 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.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



88/100

"Smooth and lush with ripe peach and mineral notes rich, spicy and fresh the old farm scores again. Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino."

The Tasting Panel, 01/07/2016



"Excellent blend: a fruity, supple, full bodied wine with moderate complexity, good balance, and a medium long finish. It tastes of pear, lemon, honey, melon, and toast. Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino. 10% fermented in new oak barrels."

Restaurant Wine, 05/03/2017

