



LA FERME JULIEN



La Ferme Julien Blanc 2016

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war im südlichen Rhôneetal außergewöhnlich, sowohl was die Traubenqualität als auch die -menge anbelangte. Dies war den idyllischen Wetterbedingungen zu verdanken, die ohne Kapiolen das ganze Jahr lang in der Region herrschten.

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, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

SERVIEREN

8°C mit einer Vorspeise oder mit kaltem Buffet.

VERKOSTUNG

Schönes Blassgelb mit grün glänzendem Schimmer. Nase mit zarten Noten von weißfleischigem Obst, Zitrusfrüchten und Frühlingsblumen, schöne Frische und intensive Aromen. Am Gaumen überzeugt die gute Frische und Mineralität sowie das aromatische und würzige Finale. Dieser Wein aus 2016 ist sehr ausdrucksstark und schön ausgewogen.

