LA FERME JULIEN

# La Ferme Julien Blanc 2016

## DER JAHRGANG
Der Jahrgang 2016 war im südlichen Rhônetal außergewöhnlich, sowohl was die Trau-benqualität als auch die -menge anbelangte. Dies war den idyllischen Wetterbedingun-gen zu verdanken, die ohne Kapriolen 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.



FAMILLE PERRIN

**Famille Perrin**
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

98QFWD