La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Luberon Blanc - 2017

Unanimement reconnu comme un rapport qualité-prix exceptionnel (y compris récemment par le célèbre Wall Street Journal), La Vieille Ferme Blanc est l'archétype des bons blancs du Rhône. Fruité, souple et friand, il conserve néanmoins une belle chair.

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

LE MILLÉSIME
2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche. Retour sur ce millésime très technique au superbe potentiel.

SITUATION
Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR
Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est-à-dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

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 débourbage, 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, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

12,5 % VOL.
Contient des sulfites.

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

DÉGUSTATION
Belle robe jaune aux reflets verts. Le nez est intense, avec des arômes de pêche blanche et quelques touches de fruits exotiques et d'agrumes. Avec une attaque pleine de fraîcheur et une jolie tension, il présente un bel équilibre en bouche, entre acidité et volume. Il se poursuit sur une longue finale avec des notes d'agrumes citronnées.

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.

DVWIUF

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Always a winner, this is one of the most reliable Southern Rhône white wines on the market and the reason it is always a star is that the Perrin family has the highest of standards. With meadow-flower notes on the nose and a crunchy, green apple finish, this quiet wine is a hidden gem."
Daily Mail, 23/06/2018

92/100
"I've recommended this wine before but it deserves another mention because it is indeed bone dry and offers exceptional value for money. A blend of Grenache Blanc, Ugni Blanc and Vermentino from the south of France, it cascades with subtle notes of yellow plum, white flowers, nectarine and mixed citrus that taper to a long, misty mineral and sea spray finish. Restrained, polished and delicate, this wine goes with pretty much anything you care to serve with it - though my suggestion would be goat cheese salad sprinkled with walnuts."
Toronto Star, 27/08/2018

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.

DVWIUF