La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Blanc - 2018

Unanimement reconnu comme un rapport qualité-prix exceptionnel, 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
Le millésime 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles. La floraison se déroule ainsi dans les meilleures conditions, avec une sortie de raisins historiquement abondante. Quelques épisodes pluvieux à la fin du printemps compliquent un peu les choses avec une attaque de mildiou, mais le beau temps s'installe ensuite jusqu'aux vendanges, qui se déroulent dans des conditions idylliques. Les vins s'annoncent magnifiques.

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, Ugni blanc, Vermentino

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

DÉGUSTATION
Nez délicat aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. Bien équilibré en bouche, il est tout en fraicheur, avec une belle vivacité et une pointe d'amertume aux arômes salins. Belle longueur en finale.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

86
"Star fruit, white peach and verbena notes mingle in this fresh, easygoing white. Drink now."
Wine Spectator

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.