



# La Vieille Ferme

## La Vieille Ferme Luberon Blanc - 2025

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 2025 se profile comme une très belle année. L'été chaud et ensoleillé a favorisé une belle concentration des raisins, tandis que les nuits fraîches ont préservé la fraîcheur aromatique et un bon niveau d'acidité, indispensables à l'équilibre des vins. Malgré cette chaleur et quelques pluies en fin de vendanges, l'état sanitaire est resté remarquable, avec des raisins particulièrement concentrés et des rendements maîtrisés.

### 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 débouillage, 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

13% VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

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

