



# La Vieille Ferme

## La Vieille Ferme Vin de France Blanc - 2024

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



### LE MILLÉSIME

Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

### 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, Ugni blanc, Vermentino

Contient des sulfites.

### SERVICE

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

### DÉGUSTATION

Élégante robe d'un jaune pâle éclatant, aux reflets verts. Tout en fraîcheur et en délicatesse, le nez est très expressif avec des arômes de poire bien mûre et des notes pâtisseries et de crémeux d'amande, soulignées d'un bouquet de fleurs blanches. Riche, ample, généreuse, la bouche dévoile une texture soyeuse et un très bel équilibre grâce à une intense fraîcheur et une finale citronnée qui apporte une belle tension. En finale, de subtiles notes salines apportent une délicate pointe d'amertume qui offre à ce vin vivacité et profondeur.

