



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.

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

12 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Elégante robe d'un jaune-vert pâle, aux reflets argentés. Ce vin s'ouvre sur un nez plein de fraîcheur aux notes de citron cédrat et de poire gourmande délicatement mêlées à un bouquet de petites fleurs blanches. Ces arômes se prolongent en bouche avec une belle tension et un remarquable équilibre entre un fruit juteux et beaucoup de fraîcheur. En finale, des notes salines apportent une délicate pointe d'amertume qui offre à ce vin longueur et sapidité.

