



LA FERME JULIEN

La Ferme Julien Blanc 2021

PRÉSENTATION

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

LE MILLÉSIME

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

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 presseur pneumatique. Après débourage, 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

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Elégante robe jaune pâle limpide aux reflets brillants. Ce vin s'ouvre sur un nez tout en délicatesse, avec de subtiles notes de fleurs blanches et d'agrumes comme le citron et le pamplemousse. En bouche, l'attaque est franche et dévoile un très bel équilibre entre une grande fraîcheur, de la rondeur et des notes salines en fin de bouche. Enfin, une très fine et agréable amertume offre à ce vin une belle longueur.

