La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Luberon Blanc - 2024

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
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.

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 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, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

13 % VOL.
Contient des sulfites.

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

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.

N2BR9F

DÉGUSTATION

Elégante robe d'un jaune pâle éclatant, aux reflets verts brillants. Tout en fraîcheur et en vivacité, le nez est dominé par des arômes d'agrumes, délicatement mêlés à des notes de fleurs blanches et de zeste de citron. La bouche s'ouvre sur une attaque vive, friande, acidulée, puis dévoile une texture croquante, de savoureux arômes de pomme verte nuancés de délicates fleurs blanches, et un très bel équilibre entre le fruit acidulé et la grande fraîcheur. Pure et élégante, la finale, très rafraîchissante, est ponctuée de légères notes salines qui offrent à ce vin longueur et sapidité. Un vin parfaitement équilibré, dominé par une remarquable fraîcheur.

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.

N2BR9F