La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Luberon Blanc - 2023

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 2023 se caractérise par un bel équilibre climatique, qui se retrouve en cave. L'hiver doux fut suivi d'un printemps sec puis d'un été chaud, particulièrement en août et en septembre. Malgré un petit manque de pluie, ces conditions ont permis une maturation idéale du fruit et les vendanges ont ainsi débutées le 22 août dans un état sanitaire parfait. Sous un soleil chaud et radieux, les vendanges se sont parfaitement déroulées, même s'il a fallu travailler rapidement pour éviter que les jus ne s'oxydent avec la chaleur, en particulier les rosés. Les vendanges se sont terminées le 4 octobre, avec les derniers décuvages le 23 octobre. Les premières dégustations révèlent des vins très équilibrés: ils présentent de la richesse, de la puissance et de belles concentrations, tout en ayant conservé une belle fraîcheur. Un millésime qui annonce de très belles promesses.

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.

DÉGUSTATION
Jolie robe jaune pâle aux reflets brillants verts et argent. La fraîcheur et une dominante florale caractérisent le nez de ce vin à la séduisante palette aromatique qui offre des notes de jasmin et d'aubépine, évoluant ensuite sur des arômes gourmands de poire juteuse. Minérale et vive à l'attaque, la bouche dévoile des arômes d'orange sanguine soulignés d'une fine amertume. Tout en longueur et particulièrement sapide, la finale est sublimée par de délicates notes salines.

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.

P1W2MF

PRESSE & RÉCOMPENSES

"I love the La Vieille Ferme series of wines! [They] do an exceptional job of offering wines that are delicious, approachable, and easy on the wallet. So many wines that you see in the grocery store can taste manufactured and do not have character or sense of place, but the Famille Perrin are masters of their craft, and it shows — even at $9.99 a bottle. I am particularly fond of their rosé, but their red and white Rhône blends are delightful as well!"
Mark Patykewich, director of food & beverage and wine director, The Katharine at The Kimpton Cardinal Hotel, Winston-Salem, N.C.

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.

P1W2MF