

La Vieille Ferme

SPARKLING



Méthode contemporaine

La Vieille Ferme Sparkling Vin de France Blanc



VORSTELLUNG

Mit La Vieille Ferme Réserve Brut Sparkling liegen Sie immer richtig: ganz gleich, ob Sie in aller Eleganz oder Einfachheit feiern. Dieser Sparkling wird Sie jeden Augenblick genießen lassen, indem er vom Aperitif unter Freunden bis hin zum unkomplizierten Festmahl das Gefühl von Freiheit und gemeinsame Feierlaune verbreitet.

TERROIR

Die Grundweine werden aus Chardonnay gewonnen, deren Reben auf den Kalkböden wachsen, für die französische Weine berühmt sind. Der Kalk (Meeresablagerungen) verleiht diesen Weinen eine besondere Mineralität und Frische, die sehr gut zu ihnen passen.

REIFE

Nachdem die Grundweine assembliert wurden, liegen sie auf der Hefe und der Hefesatz wird während der Gärung aufgerührt. Dadurch wird eine Autolyse in Gang gesetzt, die dem Wein eine Cremigkeit und Ausgewogenheit sowie zarte Nussaromen verleiht. Die Weinbereitung endet mit der Schaumbildung und der Abfüllung. La Vieille Ferme Réserve Brut Sparkling vereint die Mineralität des Kalkbodens mit der Frische des Chardonnays und der Ausgewogenheit des Hefeausbaus.

REBSORTEN

Chardonnay, Ugni blanc

SERVIEREN

Passt bei 5° bis 7°C gut zu kühlen und reichhaltigen Vorspeisen – ganz gleich, ob süß oder salzig. Dieser Brut begleitet genauso gut Gerichte mit hellem Fleisch wie auch Sahnedesserts. La Vieille Ferme Réserve Brut Sparkling kann immer ausgeschenkt werden und passt zu allen Gelegenheiten.

VERKOSTUNG

Dieser Sparkling strahlt förmlich, wobei die Farbe am ehesten zwischen Zitronengelb und Grüngold liegt, und besitzt eine zarte Perlage. Die florale Nase findet am Gaumen ihre Fortführung mit weißen Fruchtaromen (Weinbergpfirsich) und dann Briochenoten. Dieses Zusammenspiel von Frische und Vollmundigkeit wird Ihnen bei jeder Gelegenheit Freude bereiten.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Wine Spectator 87/100

"A crisp sparkler, with pear skin, white peach and pippin apple notes, backed by a zing of Meyer lemon on the finish. Chardonnay. Drink now."
Wine Spectator, 01/10/2018





4*

"The Reserve Brut is crisp and medium bodied a dry, refreshing sparkler with moderate depth and a long finish, tasting of grapefruit, candied lemon, white peach, almond. From Chardonnay grapes, grown on limestone soils."

Restaurant Wine, 01/09/2019

