

La Vieille Ferme

SPARKLING



Méthode contemporaine

La Vieille Ferme Sparkling Vin de France Blanc



PRÉSENTATION

La Vieille Ferme Réserve Brut Sparkling vous permettra de célébrer tous vos moments de partage dans l'élégance et la simplicité. De l'apéritif entre amis au banquet décomplexé, ce vin vous fera apprécier l'instant présent en vous apportant liberté et convivialité.

TERROIR

Les vins clairs sont issus de Chardonnay plantés sur des terroirs calcaires qui font la réputation des vins français. Le calcaire (sédiments marins) apporte en effet aux vins une minéralité et une fraîcheur particulièrement adaptées à ce vin.

ÉLEVAGE

Une fois assemblés, les vins clairs sont élevés sur lies avec bâtonnage. Ce procédé permet de créer une autolyse qui apporte du gras et de la rondeur ainsi que les subtils arômes de noisette. L'élaboration du vin se termine par la prise de mousse et la mise en bouteille. La Vieille Ferme Réserve Brut Sparkling combine la tension du terroir calcaire, la fraîcheur du Chardonnay et la rondeur de l'élevage sur lies.

CÉPAGES

Chardonnay, Ugni blanc

SERVICE

Entre 5° et 7°C sur hors-d'oeuvres frais et gourmands aussi bien sucrés que salés. Pouvant accompagner aussi bien une viande blanche qu'un dessert à la crème, La Vieille Ferme Réserve Brut Sparkling est à servir sans contraintes et lors de toutes célébrations.

DÉGUSTATION

Une robe rayonnante, à la limite entre le jaune citron et le vert or, traversée par une bulle délicate. Un nez floral donne place à une bouche aux arômes de fruit blanc (pêche de vigne), puis de brioche. Cette complémentarité de fraîcheur et de gourmandise vous offrira pleine satisfaction en toute occasion.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

"Vin effervescent plaisant au joli nez de fruits jaunes. La bouche est plaisante, à la fois charnue et avec une belle acidité. Bonne longueur, bon vin pour le prix."

Concours Bettane & Desseauve Prix plaisir 2021 Or

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

