



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Blanc - 2016

Vin de France, Blanc 2016

Unanimement reconnu comme un rapport qualité-prix exceptionnel (y compris récemment par le célèbre Wall Street Journal), La Vieille Ferme Blanc est fruité, souple et friand, il conserve néanmoins une belle chair. Un magnifique vin de plaisir.



LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel. Qualitatif et quantitatif. Les raisons de ce prodige : la météo. La Vallée du Rhône a été particulièrement protégée tout au long de l'année des accidents climatiques.

DESCRIPTION

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

ELABORATION

Filtration en présence de gaz carbonique. Foulage des raisins blancs et pressurage pneumatique, collage en moût et réfrigération. 90% de la cuvée est fermentée en cuve, 10% en pièces neuves « avec bâtonnage ».

En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

CÉPAGES

Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino

DÉGUSTATION

Jolie couleur jaune pâle, reflets vert-brillant. Nez aux notes délicates de fruits à chair blanche, agrumes et de fleurs printanières, frais et d'une belle intensité aromatique. Bouche d'une fraîcheur, riche et acidité minérale, finale aromatique et sapide. Ce vin 2016 présente beaucoup d'expression et d'équilibre.

SERVICE

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

