



La Vieille Ferme



## La Vieille Ferme Blanc - 2017

Vin de France, Blanc 2017

### LE MILLÉSIME

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche. Retour sur ce millésime très technique au superbe potentiel.

### 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 2017 présente beaucoup d'expression et d'équilibre.

### SERVICE

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

