La Vieille Ferme





La Vieille Ferme Blanc 2013

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.

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 2013 aura été marqué par un travail incessant dans la vigne afin d'apporter les meilleurs soins aux raisins dans leur phase de développement.
Si chaque pied a donné cette année trés peu de raisins, la qualité est cependant bel et bien au rendez vous.
Ce 2013 est donc fidéle au caractère typique de la Vieille Feme,un vin authentique, sincère et goûteux.

ÉLEVAGE

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 batonnage ».
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

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Aspect : Brillant, jaune primevère à fond vert.
Nez : Fruit vert, de froment, de noisette.
Saveur : Douce, délicate, champêtre, aromatique.

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.