



La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Blanc - 2025

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 2025 se profile comme une très belle année. L'été chaud et ensoleillé a favorisé une belle concentration des raisins, tandis que les nuits fraîches ont préservé la fraîcheur aromatique et un bon niveau d'acidité, indispensables à l'équilibre des vins. Malgré cette chaleur et quelques pluies en fin de vendanges, l'état sanitaire est resté remarquable, avec des raisins particulièrement concentrés et des rendements maîtrisés.

ÉLEVAGE

Les raisins blancs sont récoltés lorsque la maturité est optimale. La date de vendange est définie grâce à des analyses et des dégustations de baies. À l'arrivée au chai, les raisins sont pressés grâce à un presseur pneumatique. Après débouillage, le moût fermente en cuves thermorégulées. À la fin de la fermentation alcoolique, le vin est conservé en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni blanc, Vermentino

Contient des sulfites.

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Elégante robe or jaune aux reflets argentés. Tout en fraîcheur et en délicatesse, le nez est très expressif avec des arômes de pêche blanche, soulignés d'un bouquet de fleurs de jasmin et de mimosa. Gourmande, généreuse, juteuse, la bouche offre de délicieuses notes de nectarines et une très belle fraîcheur. Elle se prolonge sur une longue finale particulièrement sapide ponctuée de notes salines et de yuzu qui apportent à ce vin vivacité et profondeur.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Even before they made boxed wine, they made my favorite cheap and cheerful, excellent porch pounder wines in glass bottles. With more than a century of experience, the Famille Perrin has certainly perfected their process, whether it be their white, rosé, or red. The blends allow them to keep the wine consistent and value-driven."

Simply Recipes, 31/12/2025

