



## LA VIEILLE FERME BLANC

LUBERON, PROVENCE, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedades:** Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni blanc, Vermentino.

**Alcohol:** 12,0 %

**Vinificación:** Las uvas blancas se vendimian cuando la madurez es óptima. La fecha de cosecha se determina analizando y probando las bayas. A su llegada a la bodega, la uva se prensa mediante una prensa neumática. Tras el reposo, el mosto fermenta en depósitos de temperatura controlada. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino se mantiene en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 8 - 10 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Elegante color amarillo verdoso pálido con reflejos plateados.



Este vino abre con una nariz llena de frescura con notas de manzana verde crujiente y pera mezcladas con un ramo de flores de altura como el espin blanco y la verbena silvestre.



Estos aromas persisten en el paladar con un muy buen equilibrio entre la fruta jugosa y una gran frescura. En el final, las notas salinas aportan un delicado toque amargo que le da longitud y sapidez a este vino.



Se recomienda acompañar con entremeses, buffet frío y entrante clásico.



# La Vieille Ferme

### La Bodega

La Vieille Ferme ha sido popular entre los amantes del vino durante más de 40 años. Producido en una región pacífica y soleada del sur del Ródano, cada color es una expresión de su terroir: el Ventoux aporta elegancia y estructura a los vinos tintos; la altitud del Luberon aporta frescura y finura a los blancos y rosados. La Vieille Ferme está hecha con gran cuidado e integridad por Famille Perrin, propietarios del Chateau de Beaucastel. Los principales críticos de vino de todo el mundo han elogiado a los productores de este vino por su calidad irreproachable, que ha alcanzado el reconocimiento internacional.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)