

LA VIEILLE FERME BLANC

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, 2017

APPELLATION : LUBERON AOP

CÉPAGE : BOURBOULENC, GRENACHE BLANC, UGNI BLANC & VERMENTINO

DOMAINE

C'est en 1909 que Pierre Tramier reprend le domaine de Beaucastel. Il le transmet ensuite à son gendre, Pierre Perrin, homme de science qui donne son essor au domaine, essor amplifié par Jacques Perrin qui donne tout son lustre à Beaucastel jusqu'en 1978. Aujourd'hui le flambeau est entre les mains de Jean-Pierre et François, les fils de Jacques Perrin. Marc, Pierre et Thomas, qui représentent la cinquième génération, sont déjà prêts à prendre la relève. Leurs vins sont inspirés de la mémoire de leur arrière-grand-père, Pierre Perrin. Utilisant les mêmes techniques que celles employées au Château de Beaucastel, les Perrin ont ajoutés d'intéressantes appellations à leur liste impressionnante de vins.

TERROIR

Située en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

VINIFICATION

Année atypique, année de vigneron. Le travail dans les vignes et la surveillance étaient de rigueur jusqu'aux vendanges. La maturation lente des raisins et une vinification longue sous marc ont accouché de jolis vins blancs, frais, fruités et qui expriment de belles minéralités. 90% de la cuvée est fermentée en cuve, 10% en barriques neuves avec batonnage.

CARACTÉRISTIQUES

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, avec ses arômes de fruits, de froment et de noisette. Il conserve néanmoins une belle chair. Un magnifique vin de plaisir.

ACCORDS METS ET VIN

Si vous aimez les vins Blancs de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple. Servir autour de 8°C.

MENTIONS ET MÉDAILLES

«Once again, a study in nuance and texture. This wine could not be further removed from the hyper-acidic, super-aromatic whites that are all the rage these days. This is about pear and peaches, a solid mineral streak and a rich, comforting finish. Serve this on the warmer side, or you simply won't get what I am talking about.» - Bill Zacharkiw The Gazette, mill. 2016 -Médaille de Bronze, Decanter World Wine Awards 2016, mill. 2015



PRIX DÉTAIL : 13.00 \$ | PRIX LICENCIÉ : 13.00 \$ | CCNP : 298505 | VIN BLANC 750 ML 12.0% D'ALCOOL



FAMILLE PERRIN



COURANT



0 0 6 3 1 4 7 0 0 0 0 4 9

AUTHENTIC
V I N S E T S P I R I T U E U X

3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca