

Outubro 2018



La Vieille Ferme Blanc - 2017

Produtor: La Vieille Ferme

La Vieille Ferme (A Velha Fazenda) é um ótimo exemplar da qualidade e do frescor que os vinhos do Vale do Rhône possuem. Destacando-se por notas de frutas cítricas, este branco revela grande equilíbrio e frescor. Um branco fresco, jovem, aromático, brilhante, cheio de acidez e com grande personalidade.

Terroir

País: França

Região: Rhône

Uva: Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc e Rolle

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12,5 %

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo palha com reflexos esverdeados.

Olfativo: Frutas cítricas, como lima, frutas brancas, como melão, lichia e notas de amêndoas.

Gustativo: Leve, com bom equilíbrio e frescor. Seu final de boca é frutado e agradável.

Harmonização: Aperitivos, saladas com molhos leves, preparações a base de pescados e frutos do mar e queijos de massa mole.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/ 10°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Utilizando técnicas orgânicas, onde o ciclo natural do vinhedo protege as parreiras de eventuais enfermidades e colabora com a expressão maior do terroir, a família Perrin, proprietária do famoso Château de Beaucastel, visa a grande qualidade de suas uvas. La Vieille Ferme é uma das vinícolas da Perrin & Fils, que já há três gerações se dedica a produção de vinhos de altíssima qualidade. Seus vinhedos se localizam em Côtes du Luberon e Côtes du Ventoux, onde cultivam as brancas Grenache Blanc, Bourboulenc, Ugni Blanc, Rolle e Roussane e as tintas Grenache, Syrah, Carignan e Cinsault.