

LA VIEILLE FERME BLANC ЛЯ ВЬЕЙ ФЕРМ БЛАН



Вино белое сухое

Зона производства: Франция, Люберон AOP

Сорта винограда: Бурбуленк, Гренаш Блан, Русан, Уни Блан, Верментино

Содержание алкоголя: 13%



История компании Перрен э Фис началась в начале XX века, когда средневековое поместье Бокастель перешло в собственность к Пьерру Перрену – ученому, достигшему выдающихся результатов в виноделии. Его дело продолжил Жак Перрен – сторонник и новатор органических методов возделывания виноградников. Сейчас компанией управляют его сыновья – Франсуа и Жан-Пьер.

Уже более 40 лет, с 1970 года, вина La Vieille Ferme пользуются популярностью во всем мире.

Все вина производятся на юге Долины Роны. Вино каждого цвета происходит с определенного терруара: Условия апелласьона Ванту (Ventoux AOP) приносят структуру и элегантность в красные и розовые вина, а высота виноградников апелласьона Люберон (Luberon AOP) придает белому вину свежесть и утонченность.

Вина La Vieille Ferme - идеальный выбор для приятного времяпровождения с друзьями и больших застолий. Вина La Vieille Ferme – это вина с отличным соотношением цены и качества.

Терруар: виноградники для производства вина Ля Вьей Ферм Блан располагаются, в основном, в пределах производственной зоны Люберон, находящейся недалеко от Авиньона, Экс-ан-Прованса и Маноска. Средняя высота виноградников составляет 300 метров над уровнем моря. Почвы здесь, преимущественно, аллювиальные, каменистые, однако встречаются глины и мергели.

Винификация и выдержка вина: сбор винограда механический. После сбора виноград доставляется на винодельню, прессуется. Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

Органолептические характеристики:

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми отблесками.

Аромат: угадываются тонкие ноты белых цветов, грейпфрута, маракуйи и спелого персика.

Вкус: элегантный, освежающий, с приятной горчинкой и цитрусовым послевкусием, вино имеет отличный баланс между плотностью и кислотностью.

Гастрономические рекомендации: хорошо в качестве аперитива, с морепродуктами, белым мясом птицы и рыбой.

Температура подачи: 10 - 12°C.