



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Rouge 2014

Depuis 1970, La Vieille Ferme produit millésime après millésime des vins authentiques, sincères et goûteux. Présente sur les listes de certains des plus grands restaurants au monde comme sur celles des meilleurs bistrotts, La Vieille Ferme est unanimement reconnue.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2014 est une année surprenante pour la région. Il se caractérise par un hiver doux et humide, un printemps chaud et sec, un été tempéré et humide. 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 vins rouges aromatiques, tout en fraîcheur et en finesse. Les vins blancs sont jolis, frais, fruités et expriment de belles minéralités.

DESCRIPTION

La Famille Perrin, également propriétaire du Château de Beaucastel, recherche pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux.

ELABORATION

Adaptée au type de vin, au cépage, et liée au caractère des producteurs. Vendanges presque toujours foulées mais non égrappées et vinifiées en cuve ciment de 150 à 300 hectolitres. Contact prolongé avec le marc et décuvaision sucre épuisé. En cuve et foudre (15%) pendant 10 mois. Mise en bouteilles en juillet, août après collage et filtration sur plaque.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

Aspect : Rouge cerise, robe foncée.

Nez : Riche, épicé, fruit mûr.

Saveur : Fruits rouges (mûre, cassis), épices, finale fraîche et savoureuse.

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

AVIS & RÉCOMPENSES



88/100

"Fresh and juicy with hints of vanilla oak and spice tangy, crisp, lovely and a terrific value. Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah."

The Tasting Panel, 04/11/2015

