



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Rosé - 2014

Frais et fruité ... La Vieille Ferme rosé présente tous les arguments d'un rosé séduisant.

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 mineralités.

DESCRIPTION

Si vous aimez les vins Rosés de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

ELABORATION

Vin élaboré par saignée.

En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

Couleur: Rose pâle aux reflets pastels.

Nez: Parfums de pétales de roses et d'agrumes.

Saveur: Des arômes de pamplemousse et de fruits frais pour un vin vif et équilibré.

SERVICE

10-12 °C sur hors-d'oeuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison.

AVIS & RÉCOMPENSES

Wine & Spirits
MAGAZINE

85/100

"The wine's strawberry-cranberry avors will come into balance with a chill and some spicy 'nduja sausage."

Wine & Spirits, 01/06/2016

Antonio Galloni
vinous
CRITIQUE DE VIN

87/100

"Light, vivid pink. Strawberry, mint and a suggestion of white pepper on the nose and palate. Light-bodied and dry, with a hint of bitterness emerging on the back half. Shows good energy and bite on the dry-edged nish. Most pink wines at this price point are quite a bit more jammy than this one."

Josh Reynolds, Vinous, 01/04/2015

