



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Rouge 2016

Vin de France, Rouge 2016

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 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel. Qualitatif et quantitatif. Les raisons de ce prodige : la météo. La Vallée du Rhône a été particulièrement protégée tout au long de l'année des accidents climatiques.

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

Jolie couleur rouge, aux reflets violines. Avec beaucoup de fraîcheur, ce 2016 est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux. Il présente des notes de fruits rouge et noir (mûre, cassis), riches, épicées. En bouche son fruité et son gourmand dynamisent les papilles, équilibré, croquant, aux tanins soyeux, sa finale est d'une belle persistance aromatique.

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

