



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Ventoux Rouge 2013

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 bistrots, La Vieille Ferme est unanimement reconnue.

PRÉSENTATION

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.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2013 aura été marqué par un travail incessant dans la vigne afin d'apporter les meilleurs soins aux raisins dans leur phase de développement.

Si chaque pied a donné cette année très peu de raisins, la qualité est cependant bel et bien au rendez vous.

SITUATION

Les vignobles s'étendent sur les pentes du Mont Ventoux. L'altitude apporte la fraîcheur qui permet de conserver une bonne acidité dans les raisins. Le vin qui en résulte est frais, gourmand et équilibré.

TERROIR

Varié selon l'altitude. Vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

ÉLEVAGE

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 décuvaïson 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

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

DÉGUSTATION

Aspect : rouge cerise, robe foncée.

Nez : riche, épicé, fruit mûr

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



PRESSE & RÉCOMPENSES

"Avec un nez poivré agrémenté de fruits rouges et pourvu de tanins souples, ce rouge d'une belle couleur violette est doté d'une intéressante polyvalence. S'il est délicieux avec une viande goûteuse comme l'agneau et qu'il accompagne parfaitement un plat de pâtes, il apprécie particulièrement le côté fruité et légèrement acide des tomates et ne craint pas les épices, si vous préférez une sauce un peu plus relevée pour accompagner la volaille. Servir à 16°C pour mieux apprécier sa rondeur."

Anne Louise Desjardins, Exquis Mag

"This delicious Rhône is full of flavor and delightfully well balanced. Its smooth, earthy notes mixed in with the deep fruit flavors make this an excellent choice for a cool evening in."

I am quite a fan of French wines, particularly those from Bordeaux and Rhone. The smooth, earthy taste they have makes them excellent for enjoying with a hearty fall dish. But it also let's them stand on their own, so you can relax and enjoy some wine without having to cook! What's nice about this bottle is that it has all those fine characteristics at a very reasonable price (\$8 to \$10)."

Love Bird Love nest, 05/11/2014

"I like the dark, ruby red color, and the aroma is deep, and equally dark with some light spice on the nose. Mmm, the spice continues at first taste, it's only subtle, with a slightly lingering finish. Actually, for such a deep color and powerful aroma, it's surprisingly light bodied. There's a subtle tartness that lingers on the tongue, and it eventually leaves you wanting a little more. This is definitely a wine I would enjoy with food – pepper jack cheese and water crackers, a beef and arugula salad, and this would complement any red meat from the grill nicely. It's a youngish wine that's easy to drink."

Bottles and Corks, 22/08/2014

