La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Rouge 2015

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

L'année 2015 est également magnifique dans le Sud elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes. Comme dans le Nord, les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

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 décuvaison 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

Jolie robe rouge, aux reflets violines. Avec beaucoup de fraîcheur, ce vin riche et épicé présente des notes de fruits rouges et noirs (mûre, cassis). Jolie bouche équilibrée, croquante, aux tanins soyeux, avec une finale d'une belle persistance aromatique.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

86/100
"Gentle dried cherry and plum fruit is lined with a sandalwood-edged structure and a flicker of lavender through the finish. Carignan, Cinsault, Grenache and Syrah. Drink now."
Wine Spectator, 15/11/2016

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

88/100
"Bright, juicy and earthy with smooth texture and spice balanced, fresh and charming. Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah."
The Tasting Panel, 01/10/2016

***+
"Very fresh and fruity (even grapey) in character, this is a very good wine: medium full bodied crisp, and lingering on the finish. Fine value. Carignan Cinsault, Grenache, Syrah. Aged 10 months in cement vats and in oak casks."
Restaurant Wine, 05/03/2017

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.