



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Rouge 2017

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 bistrot, La Vieille Ferme est unanimement reconnue.

LE MILLÉSIME

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

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 robe rouge profond, aux reflets violette. Authentique, sincère et gouleyant, ce millésime 2017 est un véritable vin de plaisir tout en gourmandise. Opulent au nez, il développe des notes de fruits rouges et noirs (mûre, cassis) et d'épices. En bouche, son fruité n'a d'égal que son velouté : équilibré, croquant, avec des tanins soyeux, sa finale est d'une belle persistance aromatique.

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

