



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Rosé - 2017

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

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

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

Jolie robe rose pâle, aux reflets pastel. Nez frais et très aromatique, ce vin présente un délicat bouquet aux notes de fruits rouges (groseille, cerise), et d'agrumes (citron). Bel équilibre sucrosité/acidité en bouche. On retrouve des notes de fruits frais, notes gourmandes avec une belle persistance. Ce vin 2017 est frais et équilibré, une belle expression de ce beau millésime sur le fruit!

SERVICE

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

AVIS & RÉCOMPENSES



"Tried and trusted southern Rhône pink, with masses of light, fruity, yet lip-smacking red berry verve."

Jane MacQuitty, The Times, 26/05/2018

