FAMILLE PERRIN

La Vieille Ferme Rosé Cuvé Yeah

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

PRÉSENTATION
Si vous aimez les vins Rosés de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

LE MILLÉSIME
2012 est un millésime contrasté entre un début d'année doux et qui est devenu glacial au cours du mois de février. Un printemps frais et humide, suivi d'un mois de juillet sec et venteux, puis d'un mois d'août très chaud. Pour finir sur des conditions de vendange idéales. Autant de conditions qui en font un très beau millésime.

SITUATION
Situé en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Zone tardive.

TERROIR
Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

ÉLEVAGE
Vin élaboré par saignée.
En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

CÉPAGES
Grenache, Cinsault, Syrah

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

DÉGUSTATION
Couleur: Rose pâle aux reflets pastels.
Nez: Parfums de pétales de roses et d'agrumes.
Saveur: Des arômes de pamplemousse et de fruits frais pour un vin vif et équilibré.

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

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