



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Rosé 2013

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

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.

Ce 2013 est donc fidèle au caractère typique de la Vieille Ferme, un vin authentique, sincère et goûteux.

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

Cinsault, Syrah, Grenache

SERVICE

10-12°C sur hors-d'œuvres, 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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Pale pink-coral in colour with aromas of cantaloupe and hints of citrus. Light flavours of melon and cherry were accented by a decent acidity grapefruit and minerals comprised the dry finish."

The Buddha in your Glass

90/100

"This is one of the tastiest and affordable rosés in the market.

This coquettish little wine simply invites you to dive right in and enjoy its light fruity flavors, its appetite-inducing delicacy, and its crisp finish.

Blended from Grenache, Syrah, Cinsault, it is an absolutely delightful, inexpensive wine."

Margerie Thomas, Wine Review Online, 08/07/2014



Wine Spectator

87/100

"Plump white cherry and strawberry notes lead the way in this rosé, while a stony edge lines the finish, adding contrast and length. Drink now."

Wine Spectator, 30/06/2014

