



La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Vin de France Rosé - 2024

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



ÉLEVAGE

Les vendanges se déroulent entre les derniers jours du mois d'août et mi-septembre, lorsque les raisins atteignent la maturité optimale. Celle-ci est définie grâce aux analyses de contrôles maturité et dégustation de baies. La récolte a lieu tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies et prévenir l'oxydation des arômes. Un pressurage pneumatique dès l'arrivée au chai permet d'extraire les moûts. La fermentation démarre après le débouillage et dure environ 15 jours en cuves inox thermorégulées. Après la fermentation, les vins sont conservés en cuves inox et légèrement collés avant la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Jolie robe d'un rose pâle poudré, aux reflets brillants. Frais, fruité, gourmand, le nez dévoile de séduisantes notes de fraise, de pêche et de litchi. Vive et tout en fraîcheur, la bouche présente un bel équilibre avec de beaux arômes de fruits rouges croquants, alliés à une fine amertume en finale qui offre à ce vin beaucoup de saveur.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 87/100

"A rosé with all the freshness of grapes sourced at 300m altitude in the Luberon and Ventoux. The original rosé in the Perrin range, this wine was made to represent Rhône rosé and shows real left-bank typicity, with longer finesse compared to the boldness and structure of the right bank. Back in the 1970s the colour was darker, but today the wine has a classic pale peach-pink hue with pretty red fruit aromas. On the palate there is zesty yellow citrus and pink grapefruit acidity, and it's saline, pithy and crunchy with some fine minerality, elegant red fruit and structure."

Decanter, 11/03/2024



"I love the La Vieille Ferme series of wines! [They] do an exceptional job of offering wines that are delicious, approachable, and easy on the wallet. So many wines that you see in the grocery store can taste manufactured and do not have character or sense of place, but the Famille Perrin are masters of their craft, and it shows — even at \$9.99 a bottle. I am particularly fond of their rosé, but their red and white Rhône blends are delightful as well!"

Mark Patykewich, director of food & beverage and wine director, The Katharine at The Kimpton Cardinal Hotel, Winston-Salem, N.C.

