



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Ventoux Rouge - 2014

1970年以降、ラ・ヴィエイユ・フェルムは誠実で魅力的な味わいを毎年保ち続けています。世界トップのレストランやバーで、ベストバリューワインとして認められています。

プレゼンテーション

有名なシャトー・ド・ボーカステルを所有するペラン家はフレッシュでフルーティーなワインを造るのに適したテロワールを探し続けました。気取らず楽しむための、純粋で美味しいワインです。

ヴィンテージ

2014年ヴィンテージはこの地方では驚くべき年となり、穏やかで雨の多かった冬、暑く乾燥した春、温暖で湿度の高い夏によって特徴付けられました。単に典型的な年と位置づけられそうですが、ワインメーカーの年だったと言えるでしょう。畑での作業と管理が収穫まで必須でした。ブドウが熟すのが遅かったことと、醸造過程での長いマセラシオンによってアロマティックでフレッシュかつ上質なワインとなりました。白ワインは愛らしくフルーティーで素晴らしいミネラルを伴う華やかなワインとなりました。

概要

畑はヴァントゥー山の斜面にあり、さわやかな気候がブドウに美しい酸を与えます。ワインはフレッシュでフルーティー、非常にバランスが取れています。

テロワール

テロワール：標高によって異なりますが、第三期の海の堆積層で、ヴァントゥー山の麓にたまったチョーク層が主流です。赤い地中海の土壌とチョークの破片、丸い石が混ざっています。

熟成

熟成：それぞれのワインのタイプ、ブドウ品種、また造り手によって若干変わりますが、基本的には全てのブドウを軽く破碎し、150もしくは300ヘクトリットルのセメントタンクにてアルコール発酵を行います。伝統的な長い発酵です。その後、ステンレスタンクと大きなオーク樽にて10ヶ月熟成させ、7月に瓶詰めします。

ブドウ品種

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

サービス

17°C、お好みのお料理に合わせてお楽しみ下さい。

テイasting

外観：濃いチェリー・レッド。香り：熟したフルーツ、リッチでスパイシー。味わい：赤い果実（ブラックカラント、ブラックベリー）、スパイス、フレッシュな後味。

レビュー&受賞歴

 Jancis Robinson
JancisRobinson.com

15,5/20

"Sweet and rich. Spicy and intact somehow – not too much industrialisation. Very lively. But a tad tough on the end."

Jancis Robinson, Jancis Robinson, 01/05/2013

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/   

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。消費し、適度にお楽しみください。





"Basically, this is an under \$10 wine in both white and red that is exceptionally well made and the ideal introduction to the viticulture of southern France."

Wine Advocate, 09/02/2012

88/100

"The day we tasted this wine, the panel kept coming back to it. ' Nine dollars, ' we kept asking, ' for something this fresh, lively and real? ' But the next day, the wine was the same: vibrant and fresh, with an anise-like savor to its cherry-berry fruit. A STEAL!

BEST BUY!"

Wine & Spirit, 01/02/2015

