



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Côtes du Rhône Villages Rouge 2017

VORSTELLUNG

Die besten Côtes du Rhône-Terroirs wurden aus der Geschichte heraus festgelegt und nur 20% dürfen den Namen „Villages“ tragen. Normalerweise liegen sie auf geologischen Verwerfungen und daher profitieren diese Terroirs von der Vielschichtigkeit der Böden, die hier Trauben von höherer Qualität hervorbringen.

DER JAHRGANG

2017 ist das Jahr aller Rekorde: das trockenste Jahr seit 30 Jahren, kaum Eingriffe bei den Weinbauarbeiten, optimale Lesebedingungen, sehr geringe Erntemenge aufgrund klimatischer Veränderungen und Weine mit sehr großem Potenzial.

TERROIR

Große, runde Kieselsteine auf Lehm- und Kalkböden sowie kieshaltige Böden.

REIFE

Der optimale Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert und entrappt. Die Gärung fand in thermoregulierten Edelstahltanks von 150 hl bis 190 hl Fassungsvermögen statt. Die Extraktion erfolgte durch vorsichtiges Überpumpen, je nachdem was die Verkostung ergab. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wurden die Weine teilweise in Fuder-Fässer, in Barriques und in Edelstahltanks gefüllt, wo sie ein Jahr lang reiften.

REBSORTEN

Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVIEREN

Ideale Trinktemperatur 18°C.

VERKOSTUNG

Dieser reife Wein zeigt eine wunderbare Frische und Tanninstruktur. Am Gaumen präsentiert er sich komplex und ausgewogen mit Noten von Johannisbeeren, zerdrückten Erdbeeren, Tapenade und Tabak.

