



# La Vieille Ferme



## La Vieille Ferme Ventoux Rouge - 2016

Depuis 1970, La Vieille Ferme produit millésime après millésime des vins authentiques, sincères et goûteux. Présente sur les listes de certains des plus grands restaurants au monde comme sur celles des meilleurs bistrotts, La Vieille Ferme est unanimement reconnue.

### PRÉSENTATION

La Famille Perrin, également propriétaire du Château de Beaucastel, recherche pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux.

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel, aussi bien en termes qualitatifs que quantitatifs, grâce à des conditions météorologiques idylliques qui ont protégé la région des accidents climatiques tout au long de l'année.

### SITUATION

Les vignobles s'étendent sur les pentes du Mont Ventoux. L'altitude apporte la fraîcheur qui permet de conserver une bonne acidité dans les raisins. Le vin qui en résulte est frais, gourmand et équilibré.

### TERROIR

Varié selon l'altitude. Vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

### ÉLEVAGE

Adaptée au type de vin, au cépage, et liée au caractère des producteurs. Vendanges presque toujours foulées mais non égrappées et vinifiées en cuve ciment de 150 à 300 hectolitres. Contact prolongé avec le marc et décuvaision sucre épuisé.

### CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

### SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

### DÉGUSTATION

Jolie couleur rouge, aux reflets violette. Avec beaucoup de fraîcheur, ce 2016 est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux. Il présente des notes de fruits rouges et noirs (mûre, cassis), riches, épicées. En bouche son fruité et son gourmand dynamisent les papilles, équilibré, croquant, aux tanins soyeux, sa finale est d'une belle persistance aromatique.

