



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Ventoux Rouge 2009

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

2009 est un grand millésime dans la Vallée du Rhône Sud. Il combine un très joli fruit, une bouche ample et harmonieuse, une finale friande et se caractérise par une structure de tannins très fins.

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. En cuve et foudre (15%) pendant 10 mois. Mise en bouteilles en juillet, août après collage et filtration sur plaque.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

DÉGUSTATION

Aspect : rouge cerise, robe foncée.

Nez : riche, épicé, fruit mûr

Saveur : fruits rouges (mure, cassis), épices, finale fraîche et savoureuse.

