



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Ventoux Rouge 2011

Seit 1970 produziert La Vieille Ferme authentische, ehrliche und geschmackvolle Weine, Jahrgang um Jahrgang. In einigen der besten Restaurants und Bars der Welt wird der La Vieille Ferme als einer der Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis angese

VORSTELLUNG

Die Familie Perrin, auch Besitzer des berühmten Château de Beaucastel, suchen die am besten geeigneten Terroirs um einen frischen und fruchtigen Wein herzustellen. In einfachen Worten, das ist ein Sprichwörtliches Vergnügen authentisch, echt und lecker

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2011 ist ein Jahrgang der Kontraste. Ein ungewöhnlich heißer und trockener Frühling gefolgt von einem nassen und regnerischen Juli und dann einem Altweibersommer, der bis Ende Oktober andauerte. Sorgfältige Aussortierung ebenso wie sorgfältiges Abbeeren machten aus der Ernte einen Spitzenjahrgang, vor allem was die Sorten, die spät geerntet wurden, angeht.

LAGE

Die Weinberge liegen an den Hängen des Mont Ventoux. Die Höhenlage bietet Frische, die für einen guten Säuregehalt der Trauben sorgt. Der Wein ist also frisch, fruchtig und ausgewogen.

TERROIR

Dies variiert je nach Höhenlage, besteht aber zum größten Teil aus Ablagerungen aus der Basis des kalkhaltigen Mont Ventoux während der Meere des Tertiär. Rote Mittelmeer Böden gemischt mit Kreideschutt und runden Steinen.

REIFE

Wein, Rebsorte und Produzent angepasst. Fast alle Trauben werden leicht zerkleinert und in Zementtanks von 150 und 300 Hektoliter fermentiert. Die Fermentation ist klassisch und umfassend.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17 ° C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Aussehen: dunkles Kirschrot.

Nase: reife Frucht, vollmundig und würzig.

Geschmack: Rote Früchte (Schwarze Johannisbeere und Brombeere), Gewürze, mit einem frischen Abgang.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

89/100

"Plum, perfume, blueberry, raspberry and a hint of bubble gum are among the aromatic components of this French red blend. It doesn't bring big mouth-drying tannin -- rather, its strength is in its expression of juicy red berries, fresh grapes and ripe cherries. This red was among a dozen tasted in the Red Blends -- Best of Competition category, which says something about the quality level. Note: the current vintage on shelves in Manitoba may be 2010."

Winnipeg Free Press, 23/06/2012



86/100

"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."

The 2011 La Vieille Ferme red is usually about 50% Grenache and the rest Syrah, Carignan and Cinsault. Considering they make 4 million bottles, the consistency is remarkable. The wine exhibits a deep color and loads of berry fruit as well as hints of Provencal herbs and spice. This is another delicious, fruit-forward wine that the world needs and gets from the perils. Drink it in the first several years of its life."

Robert Parker, Wine Advocate

"This big red blend is Grenache, Syrah, Carignan, and Cinsault. It shows lots of spice and ripe red fruit. It's very good—mellow and bright"

Georgia Straight

"It is scary what you can get from the Rhone for less than \$13 in British Columbia. Perrin offers up a peppery version of its latest La Vieille Ferme with hints of ripe black cherries. You can drink this now or hold it for a year or two. Super value."

Anthony Gismondi, Vancouver Sun, 12/10/2013

"The Perrin family produces a stunning array of wine in the Rhône Valley, including this tasty and affordable red. A dry, flavourful red that offers an appealing soft and round texture and a pleasing mix of pepper and ripe cherry flavours. It's easy-drinking appeal makes it a great option for pizza or burgers."

Christopher Waters, Edmonton Sun, 07/11/2013



"Supple and full bodied. A wine with spicy, fruity aromas/flavors (cherry, plum, violet), with peppery overtones. It is well balanced and displays a hint of tannin on the finish. Grenache, Syrah, Carignan, and Cinsault."

Restaurant Wine

