



La Vieille Ferme



## La Vieille Ferme Rouge 2013

Vin de France, Rouge 2013

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.

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2013 aura été marqué par un travail incessant dans la vigne afin d'apporter les meilleurs soins aux raisins dans leur phase de développement. Si chaque pied a donné cette année très peu de raisins, la qualité est cependant bel et bien au rendez vous.

### DESCRIPTION

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.

### ELABORATION

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

### DÉGUSTATION

Aspect : Rouge cerise, robe foncée. Nez : Riche, épicé, fruit mûr. Saveur : Fruits rouges (mûre, cassis), épices, finale fraîche et savoureuse.

### SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

### AVIS & RÉCOMPENSES

Clean, spicy and showing ripe plum and black raspberry fruit juicy and earthy, balanced and long.

• Note: 87/100 - The Tasting Panel - September 2014

