

LA VIEILLE FERME ROUGE ЛЯ ВЬЕЙ ФЕРМ РУЖ



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Ванту АОП

Сорта винограда: Кариньян, Сенсо, Гренаш, Сира

Содержание алкоголя: 13,5%



История компании Перрен э Фис началась в начале XX века, когда средневековое поместье Бокастель перешло в собственность к Пьерру Перрену – ученому, достигшему выдающихся результатов в виноделии. Его дело продолжил Жак Перрен – сторонник и новатор органических методов возделывания виноградников. Сейчас компанией управляют его сыновья – Франсуа и Жан-Пьер.

Уже более 40 лет, с 1970 года, вина La Vieille Ferme пользуются популярностью во всем мире.

Все вина производятся на юге Долины Роны. Вино каждого цвета происходит с определенного терруара: Условия аппелласьона Ванту (Ventoux) приносят структуру и элегантность в красные и розовые вина, а высота виноградников аппелласьона Люберон (Luberon) придает белому вину свежесть и утонченность.

Вина La Vieille Ferme - идеальный выбор для приятного времяпровождения с друзьями и больших застолий. Вина La Vieille Ferme – это вина с отличным соотношением цены и качества.

Терруар: виноградники для производства вин Ля Вьей Ферм располагаются между производственными зонами Люберон, находящейся недалеко от Авиньона, Экс-ан-Прованса и Маноска и Ванту. Средняя высота виноградников составляет 300 метров над уровнем моря. Почвы здесь, преимущественно, аллювиальные, каменистые, однако встречаются глины и мергели.

Винификация и выдержка вина: виноград бережно собирается и доставляется на винодельню, прессуется. Ферментация проходит в цементных чанах объемом 150 и 300 гл при контролируемой температуре. Далее вино выдерживается как в стальных чанах, так и в больших дубовых бочках (около 15% вина) около 10 месяцев. Вина объединяют и разливают по бутылкам в июле-августе.

Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный рубиново-красный.

Аромат: яркий, интенсивный аромат, с нотками ежевики, малины, свежего табака и специй.

Вкус: насыщенные, но округлые танины, мягкое фруктовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Подавать к блюдам из белого и красного мяса, ягненку, колбасам и мягким сырам.
Температура подачи: 13-15°C.