

# LA VIEILLE FERME ROSE ЛЯ ВЬЕЙ ФЕРМ РОЗЕ



**Вино розовое сухое**

**Зона производства:** Франция, Ванту АОП

**Сорта винограда:** Сенсо, Гренаш, Сира

**Содержание алкоголя:** 13%



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:** сбор винограда механический. После сбора виноград доставляется на винодельню, прессуется. Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

## Органолептические характеристики:

**Цвет:** бледно-розовый.

**Аромат:** тонкий, элегантный, раскрывается нотами малины, красной смородины, лимона и лепестков роз.

**Вкус:** элегантный, освежающий, с приятным ягодным послевкусием. Вино имеет отличный баланс между сладостью, плотностью и кислотностью.

**Гастрономические рекомендации:** хорошо в качестве аперитива, с легкими салатами из свежих овощей и нежирной рыбой. Температура подачи: 10 - 12°C.