



LA VIEILLE FERME ROSÉ

LUBERON, PROVENCE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedades: Cinsault, Grenache, Syrah.

Alcohol: 13,0 %

Vinificación: La fermentación comienza después del desfangado y dura unos 15 días en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Después de la fermentación, los vinos se mantienen en depósitos de acero inoxidable y se clarifican ligeramente antes de embotellarlos..

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Elegante color límpido de un sutil melocotón pálido, con reflejos brillantes.



Muy fresco y afrutado, la nariz es particularmente atractiva con notas de frutas rojas y jugosas frutas de verano, llenas de sol.



En boca es a la vez goloso y lleno de vivacidad con sus sabrosos aromas de frutos rojos, perfectamente equilibrados por una hermosa frescura. Los aromas persisten con un delicado final salado.



Se recomienda acompañar con Comida Mediterránea, Parrillas, Costillas de Puerco con hierbas finas, acompañadas con unas manzanas o duraznos cocidos.



La Vieille Ferme

La Bodega

La Vieille Ferme ha sido popular entre los amantes del vino durante más de 40 años. Producido en una región pacífica y soleada del sur del Ródano, cada color es una expresión de su terruño: el Ventoux aporta elegancia y estructura a los vinos tintos; la altitud del Luberon aporta frescura y finura a los blancos y rosados. La Vieille Ferme está hecha con gran cuidado e integridad por Famille Perrin, propietarios del Chateau de Beaucastel. Los principales críticos de vino de todo el mundo han elogiado a los productores de este vino por su calidad irreprochable, que ha alcanzado el reconocimiento internacional.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com