

<http://peqprazeres.blogspot.com/2010/05/la-vieille-ferme-cotes-du-ventoux-2007.html>



La Vieille Ferme Côtes du Ventoux 2007

Mais um francês que agrada sem comprometer o bolso. La Vieille Ferme é uma das vinícolas da Perrin & Flis, proprietária também do famoso Château de Beaucastel, responsável por um dos mais cultuados Châteauneuf-du-Pape do mercado. La Vieille Ferme Côtes du Ventoux 2007 (R\$ 45,00), por sua vez, está longe de manchar a reputação desse tradicional produtor, e é um dos melhores custos-benefício que já encontrei em se tratando de vinhos franceses disponíveis no Brasil.

Também originário do Rhône, esse Côtes du Ventoux é resultado de uma combinação das uvas **Grenache (50%), Syrah (20%), Carignan (15%) e Cinsault (15%)**. Interessante destacar que a Grenache responde pela maior produção do sul do vale do Rhône – de onde vem os vinhos mais simples dessa região. Portanto, apesar da proximidade física da área produtora do Châteauneuf-du-Pape (ao norte do Rhône), os Côtes du Ventoux são vinhos despretensiosos, para o consumo rápido.

Ainda assim, o La Vieille Ferme Côtes du Ventoux 2007 é bastante agradável e, de uma forma geral, equilibrado. Parte do vinho passa dez meses em barricas, enquanto o restante é mantido em cubas de cimento. Na taça, mostrou coloração grená e aromas lembrando a pimenta, frutas vermelhas e couro, com um algum excesso de álcool no nariz. Na boca, porém, o álcool não incomodou, e esse vinho de corpo médio remeteu a groselha, geléia de frutas vermelhas e, novamente, a pimenta e couro, com taninos macios. Além de ser acessível para um vinho francês, é fácil de beber e, ao mesmo tempo, foge ao estilo “carregado” do Novo Mundo. Vale a pena conhecer.

La Vieille Ferme Côtes du Ventoux 2007

Origem: Côtes du Ventoux, Rhône

Preço: R\$ 45,00

Harmonização: Caça de pequeno porte, aves, carnes vermelhas grelhadas, massas com molho de tomate etc.

Classificação: Muito bom.

Berinjela recheada gratinada. Jantar em 03 de julho de 2010.