

<https://www.worldwine.com.br/la-vieille-ferme-rouge-2016-1367/p?cc=10>



La Vieille Ferme Rouge 2016

País: França

Região: Rhône

Sub-Região: Côtes-du-Ventoux

Tipo: Tinto

Uva: Grenache Noir 100 % | Syrah 100 % | Cinsault 100 % | Carignan 100 %

Produtor: La Vieille Ferme

Harmonizações: Carnes Vermelhas | Massas | Pizzas | Queijos

Volume: 750ml

por R\$ 89,00

Descrição

O notável prestígio adquirido ao longo dos anos pela família Perrin garante sua presença entre o PFV ("Primum Familiae Vini"), associação formada por 11 dos maiores produtores de vinho do mundo, dentre eles Château Mouton-Rotschild, Vega Sicilia e Hugel & Fils, produtor da Alsace. Sobre o terroir do Rhône crescem uvas de qualidade inquestionável, que fazem de Château de Beaucastel uma das vinícolas mais premiadas de toda a França. Presente entre os TOP 100 da Wine Spectator, seu Châteauneuf-du-Pape é uma referência de qualidade entre os vinhos naturais. Perrin & Fils hoje é gerenciada por 6 membros da família Perrin da 5ª e 6ª gerações. Jean-Pierre, François e Pierre Perrin tem o orgulho de apresentar os seus vinhos, inspirados pela memória de seu avô, Pierre Perrin. Usando as mesmas técnicas empregadas no Château de Beaucastel, a família Perrin ter acrescentado algumas denominações interessantes em sua já impressionante lista de vinhos.

Características

Tipo: TINTO

Gradação Alcoólica: 13,5%

Cor: Rubi intenso.

Aroma: Frutas vermelhas frescas, como morangos e cerejas, notas defumadas e toques de especiarias doces.

Sabor: Leve, com taninos finos e bom equilíbrio. Seu final de boca é frutado, longo e fino.

Acompanha: Entradas leves, preparações a base de carne branca, como aves, massas com molhos a base de tomate e queijos amarelos.

Temperatura de Serviço: 16°C - 18°C

Amadurecimento: La Vieille Ferme (A Velha Fazenda) é um ótimo exemplar da qualidade e do frescor que os vinhos do Vale do Rhône possuem. Destacando-se por notas de frutas vermelhas frescas e toques defumados, possui taninos finos e final de boca equilibrado e fresco.

15% do vinho tem estágio em carvalho durante 10 meses.

Safra 2016. Happy Hour em 10/08/18, Empório Valentim.