



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

La Vieille Ferme Rosé 2025

Rosévin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 2262901 | SAP-nr.: 9080124 | EPD-nr.: 4308441 | Pris: 164,90 inkl. mva



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	40 % cinsault, 55 % grenache og 5 % syrah
Distrikt	Rhône	Alkohol	13 %
Underdistrikt	Luberon	Sukker	0.3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Lyst kjøtt, Grønnsaker	Syre	5.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Vinifikasjon

Innhøstingen finner sted tidlig om morgenen for å bevare den ferske frukten og unngå oksidative aromaer. Hver druetype høstes og vinifiseres separat, ettersom de modner på ulike tidspunkter. Når druene ankommer vinkjelleren knuses de og får en kort skallmaserasjon, før de presses i en pneumatisk presse og fermenteres i rundt 15 dager i temperaturkontrollerte ståltanker. Deretter modnes vinen videre i ståltanker og får en svært lett filtrering før den tappes i januar.

Karakteristikk

Vinen har en transparent, briljant og elegant lys lakserosa farge, og en forførende, floral og sommerlig duft av saftige nektariner, røde epler, markjordbær, rips, grapefrukt og roser med innslag av hvit pepper, solbær og melon.

En fersk, livlig og aromatisk vin med delikat friskhet og en leskende smak av sødmefulle bringebær, fersken, sitrus og grønne urter med et streif av tropisk frukt som munner ut i en tørr, lett saltpreget og bærfruktig finish med flott lengde.

Bruksområde

Appetizere og småretter, samt det du måtte ha lyst til å slenge på grillen av havets frukter, lysere kjøtt og middelhavsgrønnsaker, gjerne toppet med litt urter, hvitløk og en god olivenolje. Prøv den også til bugnende sommersalater, stenovnsbakt pizza, lettere pastaretter, caprese, bouillabaisse og skalldyrsretter som moules frites eller en frisk kongekrabbesalat med asparges.

Andre muligheter er en saftig burger med pulled pork, grillet laks med blomkålpuré eller et overdådig ostefat med både harde og myke oster. Eller hva med ovnsbakt kylling med provencalske urter?

Opprinnelse

La Vieille Ferme-serien, som i dag består av en rød, en hvit og en rosa variant, er laget av den berømte vinfamilien Perrin – som også står bak den velkjente rosévinen Château Miraval i Provence og flere av Sør-Rhône's aller beste viner – men vier like mye omtanke til sin rosé som til sine toppviner, både i vinmarkene og i kjelleren.

I likhet med den røde La Vieille Ferme er også rosévinen laget av druene cinsault, grenache og syrah, som er dyrket i Luberon helt sør i Rhône, på grensen til rosévinsdistriktet Provence. Som sin røde fetter stråler den med sin rene og modne fruktkvalitet og et sjarmerende krydderpreg, samtidig som den har en saftighet og friskhet man kanskje ikke alltid forbinder med viner fra Sør-Rhône.

Perrin ønsker å lage en finessepreget og rødbærsfruktig rosévin med moderat alkohol, og til tross for den lave prisen er dette en vin med både eleganse og struktur, produsert på ærlig og tradisjonelt vis.