Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

La Vieille Ferme Rouge Magnum 2021

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 3072605 | SAP-nr.: 9010001 | EPD-nr.: 150052 | Pris: 299,90 inkl. mva

EIKELAGRET **KLIMASMART EMBALLASJE**



FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Rhône
Underdistrikt	Ventoux
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt

Druetype	50 % grenache, 15 % carignan, 15 % cinsault og 20 % syrah
Alkohol	13 %
Sukker	0.6 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Karakteristikk

La Vieille Ferme har en ung, fersk og sval duft av modne røde moreller, søte plommer, saftige blåbær, bjørnebær, solbær, lakris, pepper, roser og provencekrydder med et streif av marsipan og hengt kjøtt. En nyansert, rund og bløt vin med myke og modne tanniner, leskende friskhet og en ren, rik og delikat smak av sødmefulle skogsbær, kirsebærstein og anis med innslag av urter som munner ut i en bringebærpreget ettersmak med god lengde.

Opprinnelse

La Vieille Ferme er laget av den berømte vinfamilien Perrin, som står bak noen av Sør-Rhônes mest ettertraktede viner, deriblant fra eiendommen Château de Beaucastel.

La Vieille Ferme kommer fra vinmarker beliggende i åssider i den solfylte og landlige regionen Ventoux sørøst i Sør-Rhône på grensen til Provence, og til tross for den lave prisen er dette en vin med både eleganse og struktur, produsert på ærlig og tradisjonelt vis.

Vinifikasjon

Druene høstes i slutten av september. Druene avstilkes og gjæres i temperaturkontrollerte stål-tanker ved rundt 30-32 grader. Hver druetype vinifiseres separat. Det utføres daglige overpumpinger over skall og steiner, og maserasjonen varer i omtrent 12-18 dager. Vinen lagres siden i sement-tanker i ca. 12-14 mnd. før den klares og filtreres til tapping. Vinen modnes i flislagte sementtanker i rundt 12-14 måneder før den klares og filtreres før tapping.

Bruksområde

Druer som syrah og cinsault gir vinen et lett krydderpreg, samtidig som den har en saftighet og friskhet man kanskje ikke alltid forbinder med viner fra Sør-Rhône. I tillegg er den full av moden og sødmefull frukt som gjør at den uten problemer hamler opp med smaksrik mat.

La Vieille Ferme er også en flott allroundvin til det meste av kjøttretter, for eksempel svinefilet med persillepotetmos, kalveburger, sopprisotto, marokkansk lam med couscous, piroger eller en salat med andeconfit, samt til «de norske nasjonalrettene pizza, pasta og taco. En titt på etiketten kan også hinte til en passende matkombinasjon. Hvorfor ikke gå for den erkefranske klassikeren coq au vin, så kan vinen helles både i gryta og i glasset.