

LA VIEILLE FERME ROSÉ

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, 2017

APPELLATION : LUBERON AOP
CÉPAGE : CINSAULT, GRENACHE & SYRAH

DOMAINE

L'histoire de la Famille Perrin et du Château de Beaucastel débute au milieu du 16e siècle lorsque Pierre de Beaucastel fait l'achat d'une terre au lieu-dit Coudoulet, à Courthézon en côtes du Rhône Sud. 360 années plus tard, le domaine change de main lorsqu'il est acquis par Pierre Tramier qui le légua ensuite à son gendre Pierre Perrin. Ce sont aujourd'hui ses arrière-arrière-petits-fils, Marc, Pierre et Thomas, qui sont à la tête de la propriété familiale. Au fil des générations, la superficie des vignobles a pris de l'ampleur avec l'achat de terres et de domaines uniquement situés dans le sud de la vallée du Rhône afin de diversifier l'offre du Château de Beaucastel. Avec la gamme Famille Perrin, nous découvrons différentes appellations comme Cairanne, Rasteau, Gigondas, Vinsobres, Vacqueyras et bien d'autres! Peu importe l'appellation, les vins de la Famille Perrin sont élaborés avec le même savoir-faire que ceux de Beaucastel.



TERROIR

Située en grande partie dans le parc régional du Luberon, à égale distance d'Avignon, Aix en Provence et Manosque. Altitude moyenne du vignoble 300 mètres. Alluvions anciennes à cailloux plats ou ronds, marne calcaire, quelques zones dites en collets du Luberon, c'est à dire caillouteuses et plus près de l'argile, qui sont des coulées du diluvium alpin.

VINIFICATION

Vin élaboré par saignée. En cuve inox jusqu'au mois de janvier, date à laquelle le vin est mis en bouteilles après collage.

CARACTÉRISTIQUES

Frais et fruité ... La Vieille Ferme Rosé présente tous les arguments d'un rosé séduisant avec sa jolie robe rose pâle, aux reflets pastels et son nez frais et très aromatique. On y retrouve un délicat bouquets aux notes de fruits rouges et de fleurs et d'agrumes. Bel équilibre sucrosité/acidité en bouche. On retrouve des notes gourmandes de fruits frais avec une belle persistance.

ACCORDS METS ET VIN

Servir entre 10 et 12°C sur hors-d'oeuvres, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison estivale.

MENTIONS ET MÉDAILLES

- 87 points Wine Spectator, mill. 2017 - Médaille de bronze, Decanter World Wine Awards, mill. 2015

PRIX DÉTAIL : 13.05 \$ | PRIX LICENCIÉ : 13.02 \$ | CCNP : 13288832 | VIN ROSÉ - 750 ML - 13 % D'ALCOOL



FAMILLE PERRIN



COURANT



0 0 6 3 1 4 7 0 0 0 7 5 3 6

AUTHENTIC

V I N S E T S P I R I T U E U X



3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca