La Vieille Ferme



La Vieille Ferme ラ・ヴィエイユ・フェルム

ラ・ヴィエイユ・フェルムは、シャトーヌフ・デュ・パプを代表するシャトー・ド ボーカステルのオーナー、ペラン・ファミリーが手掛けるワインでファースト ヴィンテージは1970年です。

ラ・ヴィエイユ・フェルムとは"古い農家"という意味で、このワインの生みの親、 ジャン・ピエール・ペランが住んでいる家をモデルにしています。

コストパフォーマンスの高い日常ワインとして、フランス国内はもとよりワイン 先進国でも大変人気があります。ラベルには昔飼っていた鶏がデザインされ ていますが、フランスの国鳥を描くことでフランスワインという事を分り易く表 現しています。



La Vieille Ferme Rouge ラ・ヴィエイユ・フェルム・ルージュ

地方:ローヌ

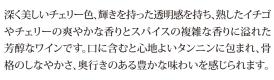
2019 1.300円

187, 375, 750ml

原産地呼称:ヴァン・ド・フランス

品種:グルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソー

醸造:ブドウは破砕後、150又は300hlのセメントタンクにて アルコール発酵後、そのまま10ヶ月熟成させ、7月に瓶詰め。





La Vieille Ferme Blanc ラ・ヴィエイユ・フェルム・ブラン

2020 1,300円

地方:ローヌ

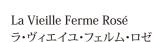
原産地呼称:ヴァン・ド・フランス

187, 375, 750ml 白

品種:グルナッシュ・ブラン、ブールブーラン、ユニ・ブラン ヴェルメンティーノ

醸造:ブドウは軽い破砕後、空気圧プレスで圧搾。 ステンレ スタンクで発酵・熟成し、翌年の1月以降に清澄、瓶詰め。

青リンゴ、柑橘類の持つはつらつとした印象、コーンやヘーゼル ナッツの香ばしい香りを持ちます。優しく、滑らかな口当たりや バランスの取れた味わい、そして風味の豊かさがとても印象的 です。



2020 1,300円

750ml ロゼ

地方:ローヌ 原産地呼称:ヴァン・ド・フランス 品種:グルナッシュ、シラー、サンソー

醸造:全て手摘みで収穫され、軽く破砕しステンレスタンク に移し、24時間スキンコンタクトを施し、ステンレスタンクに てフリーラン・ジュースを21℃で発酵。熟成も同じくステンレス タンクで行われ、清澄して瓶詰め。

La Vieille Ferme

La Vieille Ferme

600

愛らしい深いピンク色。フローラルな香り。アニスやブラウン シュガーのニュアンスも。非常にリッチでバランスが取れ、キャ ラメルやトフィーの味わいが感じられます。10℃~12℃が適温 です。

