

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かり易く表現しています。



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

187, 375, 750ml

白

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

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

醸造：ブドウは軽い破碎後、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。

La Vieille Ferme Rouge

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ルージュ

2019

1,300円



地方：ローヌ

187, 375, 750ml

赤

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：ブドウは破碎後、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。

深く美しいチェリー色、輝きを持った透明感を持ち、熟したイチゴやチェリーの爽やかな香りとスパイスの複雑な香りに溢れた芳醇なワインです。口に含むと心地よいタンニンに包まれ、骨格のしなやかさ、奥行きのある豊かな味わいを感じられます。

La Vieille Ferme Rosé

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ロゼ

2020

1,300円



地方：ローヌ

750ml

ロゼ

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、軽く破碎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。

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を感じられます。10℃～12℃が適温です。