La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Ventoux Rouge - 2024

Depuis 1970, La Vieille Ferme produit millésime après millésime des vins authentiques, sincères et goûteux. Présente sur les listes de certains des plus grands restaurants au monde comme sur celles des meilleurs bistrots, La Vieille Ferme est unanimement reconnue.

PRÉSENTATION

La Famille Perrin, également propriétaire de Beaucastel, recherche pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux.

LE MILLÉSIME

Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

SITUATION

Les vignobles s'étendent sur les pentes du Mont Ventoux. L'altitude apporte la fraîcheur qui permet de conserver une bonne acidité dans les raisins. Le vin qui en résulte est frais, gourmand et équilibré.

TERROIR

Varié selon l'altitude. Vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

ÉLEVAGE

Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément afin de respecter la maturité de chacun. La date de récolte est déterminée grâce à des analyses et dégustations de baies. À l'arrivée en cave, les raisins sont éraflés et foulés. L'extraction se fait pendant la fermentation en cuves en ciment grâce à des remontages.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

Contient des sulfites.

SERVICE

17 °C pour une cuisine spontanée et pour le plaisir.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

JZ1X00

DÉGUSTATION

Élégante robe pourpre, brillante et limpide. Intense et persistant, le nez dévoile un bouquet aromatique très expressif dominé par des notes de griotte, d'épices et de menthe poivrée, subtilement soulignées d'une touche de violette qui apporte élégance et complexité. Après une attaque très fraîche, portée par de savoureux arômes de cerise noire, la bouche révèle une structure harmonieuse et des tanins souples, offrant un bel équilibre entre fraîcheur et gourmandise. Longue et savoureuse, la finale est ponctuée de délicates notes de chocolat noir. Un vin gourmand, d'une grande buvabilité.

ACCORDS GOURMANDS

Une Pavlova aux fruits rouges ou un mi-cuit au chocolat mettront en avant la gourmandise et la structure du vin.

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.