



LA FERME JULIEN

La Ferme Julien Vin de France Rosé - 2023

La Ferme Julien Rosé propose tout ce que l'on attend d'un très bon vin rosé. Du fruit, de la fraîcheur et une belle couleur un peu soutenue. Idéal à l'apéritif ou à table avec les amis...

PRÉSENTATION

Si vous aimez les vins rosés de plaisir, c'est le vin idéal à l'apéritif ou sur une cuisine simple.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2023 se caractérise par un bel équilibre climatique, qui se retrouve en cave. L'hiver doux fut suivi d'un printemps sec puis d'un été chaud, particulièrement en août et en septembre. Malgré un petit manque de pluie, ces conditions ont permis une maturation idéale du fruit et les vendanges ont ainsi débutées le 22 août dans un état sanitaire parfait. Sous un soleil chaud et radieux, les vendanges se sont parfaitement déroulées, même s'il a fallu travailler rapidement pour éviter que les jus ne s'oxydent avec la chaleur, en particulier les rosés. Les vendanges se sont terminées le 4 octobre, avec les derniers décuvages le 23 octobre. Les premières dégustations révèlent des vins très équilibrés: ils présentent de la richesse, de la puissance et de belles concentrations, tout en ayant conservé une belle fraîcheur. Un millésime qui annonce de très belles promesses.

ÉLEVAGE

Les vendanges se déroulent entre les derniers jours du mois d'août et mi-septembre, lorsque les raisins atteignent la maturité optimale. Celle-ci est définie grâce aux analyses de contrôles maturité et dégustation de baies. La récolte a lieu tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies et prévenir l'oxydation des arômes. Un pressurage pneumatique dès l'arrivée au chai permet d'extraire les moûts. La fermentation démarre après le débourage et dure environ 15 jours en cuves inox thermorégulées. Après la fermentation, les vins sont conservés en cuves inox et légèrement collés avant la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Élégante robe d'un rose poudré aux reflets brillants. Tout en fraîcheur et particulièrement fruité et gourmand, le nez offre un séduisant bouquet aromatique aux notes de pêche juteuse, de litchi et de fraise écrasée. Bien équilibrée et d'une belle vivacité, la bouche prolonge ces notes gourmandes avec de beaux arômes de fruits rouges, soulignés par une fine amertume en finale qui apporte beaucoup de sapidité à ce vin.

