La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Ventoux Rosé - 2023

Frais, fruité et coloré... La Vieille Ferme rosé présente tous les arguments d'un rosé séduisant.

PRÉSENTATION

La Vieille Ferme Ventoux Rosé propose tout ce que l'on attend d'un très bon vin rosé.

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.

SITUATION

Sur les pentes du Mont Ventoux, les vignobles bénéficient d'un climat plus frais qu'en plaine. Les raisins y mûrissent plus lentement et conservent une meilleure acidité. Le vin qui en résulte est gourmand, frais et équilibré.

TERROIR

Sédiments 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

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 débourbage 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 dans des verres « tulipes ».

DÉGUSTATION

Jolie robe rose tendre annonçant la couleur de ce vin qui se révèle tout en gourmandise avec son nez aux arômes de groseille en gelée et de sorbet à la cerise. Des notes fruitées gouleyantes que l'on retrouve en bouche, dans ce vin souple plein de fraicheur qui présente un très bel équilibre.

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.

1SCYSF