



LA FERME JULIEN



La Ferme Julien Ventoux Rouge - 2015

VORSTELLUNG

Die Familie Perrin, auch Besitzer des berühmten Château de Beaucastel, suchen die am besten geeigneten Terroirs um einen frischen und fruchtigen Wein herzustellen. In einfachen Worten, das ist ein Sprichwörtliches Vergnügen; authentisch, echt und lecker.

DER JAHRGANG

Das Jahr 2015 war auch im Süden hervorragend. Der Winter war mild und feucht, der Frühling warm und trocken, so dass der Gesundheitszustand der Trauben außergewöhnlich gut war. Die Reben überstanden die Hitze und Trockenheit im Sommer bestens, da sie über gute Wasserreserven verfügten. Auf eine zufriedenstellende Blüte folgte viel Regen im August, was eine schnelle und gleichmäßige Traubenreife mit erhöhtem Phenol- und Anthocyangehalt begünstigte. Wie im Norden erfolgte die Lese unter optimalen Bedingungen.

LAGE

Die Weinberge liegen an den Hängen des Mont Ventoux. Die Höhenlage bietet Frische, die für einen guten Säuregehalt der Trauben sorgt. Der Wein ist also frisch, fruchtig und ausgewogen.

TERROIR

Dies variiert je nach Höhenlage, besteht aber zum größten Teil aus Ablagerungen aus der Basis des kalkhaltigen Mont Ventoux während der Meere des Tertiär. Rote Mittelmeer Böden gemischt mit Kreideschutt und runden Steinen.

REIFE

Wein, Rebsorte und Produzent angepasst. Fast alle Trauben werden leicht zerkleinert und in Zementtanks von 150 und 300 Hektoliter fermentiert. Die Fermentation ist klassisch und umfassend.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Schöne rote Robe mit violetter Schimmer. Dieser vollmundige, würzige Wein besticht durch viel Frische und Aromen reifer roter und schwarzer Beeren (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren). Am Gaumen gefällt seine Ausgewogenheit, sein Biss, die seidigen Tannine und ein sehr langer, aromatischer Abgang.

