



LA FERME JULIEN



La Ferme Julien Ventoux Rouge - 2015

PRÉSENTATION

Le Grand Vin de Plaisir, c'est ainsi que l'on peut qualifier La Ferme Julien. Un vin simple, sans prétention mais excellent chaque année depuis plus de vingt ans. Unanimement reconnu comme l'un des meilleurs rapports qualité-prix qui soit !

LE MILLÉSIME

L'année 2015 est également magnifique dans le Sud ; elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes. Comme dans le Nord, les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

SITUATION

A 25 kms à l'Est d'Orange sur les communes des villages situés sur le flanc sud-sud-est du Mont Ventoux (1912m). Vignobles situés sur les communes de Mazan, Mormoiron, Villes sur Auzon, Puyméras, Saint Didier. Altitude moyenne du vignoble 300m.

TERROIR

Variée 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.

ÉLEVAGE

En cuve et foudre (15%) pendant 10 mois. Mise en bouteilles après collage et filtration sur plaque.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

DÉGUSTATION

Jolie robe rouge, aux reflets violines. Avec beaucoup de fraîcheur, ce vin riche et épicé présente des notes de fruits rouges et noirs (mûre, cassis). Jolie bouche équilibrée, croquante, aux tanins soyeux, avec une finale d'une belle persistance aromatique.

