



LA FERME JULIEN



La Ferme Julien Rosé 2014

PRÉSENTATION

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...

LE MILLÉSIME

Le millésime 2014 est une année surprenante pour la région. Il se caractérise par un hiver doux et humide, un printemps chaud et sec, un été tempéré et humide. Année atypique, année de vigneron. Le travail dans les vignes et la surveillance étaient de rigueur jusqu'aux vendanges. La maturation lente des raisins et une vinification longue sous marc ont accouché de vins rouges aromatiques, tout en fraîcheur et en finesse. Les vins blancs sont jolis, frais, fruités et expriment de belles minéralités.

ÉLEVAGE

Vin élaboré par saignée, en cuve inox.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

10-12° dans des verres « tulipes ».

DÉGUSTATION

Aspect : jolis reflets rouges/rosés.

Nez : floral, touche d'anis, sucre brun.

Saveur : riche, équilibré et frais. Arômes de fleurs blanches, de cerise, de bonbons au caramel.

