La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Vin de France Rouge - 2024

Depuis 1970, La Vieille Ferme produit millésime après millésime des vins authentiques, sincères et goûteux. Présente sur les listes de certains des plus grands restaurants au monde comme sur celles des meilleurs bistrots, La Vieille Ferme est unanimement reconnue.

PRÉSENTATION

La Famille Perrin, également propriétaire de Beaucastel, recherche pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux.

LE MILLÉSIME

Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

ÉLEVAGE

Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément afin de respecter la maturité de chacun. La date de récolte est déterminée grâce à des analyses et dégustations de baies. À l'arrivée en cave, les raisins sont éraflés et foulés. L'extraction se fait pendant la fermentation en cuves en ciment grâce à des remontages.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient pas d'oeuf ou de produits à base d'oeuf.

SERVICE

17 °C pour une cuisine spontanée et pour le plaisir.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Belle robe rouge pourpre profond, limpide et brillante, augurant d'une belle concentration. Le nez s'ouvre avec franchise sur une expression gourmande et très aromatique : une véritable explosion de fruits rouges, portée par des notes de sirop de cassis, de fraise écrasée et de petites baies. Parfait équilibre entre fraîcheur et gourmandise, la bouche prolonge ces arômes gouleyants, révélant un fruit pur, croquant et expressif, soutenu par une belle fraîcheur et une texture veloutée aux tanins fins et bien intégrés. Une expression de la Syrah accessible et pleine de charme.

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.

7294AF

ACCORDS GOURMANDS

Grillades de viandes rouges, plateau de fromage.

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.

7294AF