



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Ventoux Rosé - 2020

Seit 1970 produziert La Vieille Ferme authentische, ehrliche und geschmackvolle Weine, Jahrgang um Jahrgang. In einigen der besten Restaurants und Bars der Welt wird der La Vieille Ferme als einer der Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis angesehen.

VORSTELLUNG

La Vieille Ferme Rosé hat alles, was Sie von einem guten Rosé-Wein erwarten. Frucht, Frische und eine schöne Farbe. Ideal als Aperitif oder mit einer Mahlzeit unter Freunden.

DER JAHRGANG

Aufgrund sehr guter Wetterbedingungen war 2020 in qualitativer wie auch in quantitativer Hinsicht ein überreiches Jahr. Es war weniger heiß als 2019, dafür aber während des gesamten Vegetationszyklus sehr windig bei geringen Niederschlägen. Nach einem eher warmen und milden Winter (ein einziges Frostereignis gab es in der Nacht vom 24. auf den 25. März, aber nur die sehr früh reifenden Parzellen waren ganz leicht betroffen), zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die Sommerhitze bei jedoch niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit. Daher begann bereits ab dem 26. August die recht frühe Weinernte unter sehr guten Bedingungen mit den weißen Côtes-du-Rhône und ging bis Ende September, wo sie mit der Lese des Mourvèdre endete. Der zunächst noch ziemlich heißen, später dann gemäßigteren September bot ideale Erntebedingungen und ermöglichte die Lese jeder Parzelle zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Ernte war sehr gesund und bescherte uns schöne, saftige und reife Trauben, vernünftige Alkoholwerte, eine gute Säure und eine bereits schöne Balance. Die Erträge sind etwas höher als 2019 und die ersten Verkostungen lassen auf einen sehr schönen Jahrgang schließen.

LAGE

Gelegen an den Hängen des Mont Ventoux, der Weinberg profitiert von einem kühleren Klima. Die Trauben reifen langsam und haben eine gute Säure. Der Wein ist vollmundig, frisch, ausgewogen.

TERROIR

Sedimentablagerungen durch die Meere der Tertiär-Zeit an dem Boden des kalkhaltigen Mont Ventoux. Der Boden: Roter Mittelmeer Böden aus Kreide und Kalk. Kalkhaltige Ablagerungen und runde Steine aus dem alten Alluvium

REIFE

Die Lese fand von Ende August bis Mitte September statt, als die Trauben ihre optimale Reife besaßen. Diese konnte mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt werden. Schon früh morgens wurden die Trauben geerntet, damit sie ihre Frische und Aromenvielfalt bewahren. Nach ihrer Ankunft im Keller kamen sie in eine pneumatische Presse, die den Most extrahiert. Die Gärung begann nach dem Absetzen der Trubstoffe und dauerte etwa zwei Wochen in thermoregulierten Edelstahltanks. Die Weine blieben nach der Gärung in den Edelstahltanks und wurden leicht geschönt, bevor sie abgefüllt wurden.



REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

10-12°C in Tulpenförmigen Gläsern.

VERKOSTUNG

Schöne, zartrosa Farbe. Der Wein präsentiert sich ausgesprochen appetitlich in der Nase mit Aromen von rotem Johannisbeergelee und Kirschorbet. Am Gaumen zeigen sich fruchtige, süffige Noten bei diesem geschmeidigen, sehr schön ausbalancierten und überaus frischen Wein.

