



LA FERME JULIEN

La Ferme Julien Vin de France Rouge - 2021



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. Unaniment reconnu comme l'un des meilleurs rapports qualité-prix qui soit !

LE MILLÉSIME

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

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. Après la fermentation, les vins sont décuvés puis assemblés avant l'élevage qui dure 10 mois.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

DÉGUSTATION

Jolie robe rouge profond aux reflets brillants. Dès le nez, ce vin donne le ton de la gourmandise avec des arômes de fruits rouges, d'épices et de violette. Sa bouche fraîche, gouleyante et bien équilibrée offre des tannins souples et se poursuit sur ces notes gourmandes avec une finale aux arômes de groseille.

