La Vieille Ferme

# La Vieille Ferme Vin de France Rosé - 2024

Frisch und fruchtig... Der La Vieille Ferme Rosé hat alle Eigenschaften eines attraktiven Rosés.

## DER JAHRGANG

Trotz der während des gesamten Jahres andauernden klimatischen Herausforderungen, die beständige Wachsamkeit und sehr viel Arbeit im Weinberg verlangten, lässt sich der 2024er Jahrgang vielversprechend an. Die Weinlese begann am 22. August und die letzten Trauben wurden am 3. Oktober geerntet. So wurde jeder Weinberg mit einem perfekten Reifegrad gelesen und lieferte sowohl ausgewogene als auch ausdrucksstarke Trauben. Die Arbeit im Weinberg selbst war sehr anspruchsvoll, doch die geleistete Mühe dürfte sich in qualitativ hochwertigen Weinen widerspiegeln. Erste Verkostungen zeigen tatsächlich Weine, die wunderbar ausgewogen sind und bei denen sich Frucht, Spannung und Finesse miteinander verbinden. Durch ihren phenolisch optimalen Reifegrad, der durch ein schönes Säurespiel unterstützt wird, zeigen sie ebenfalls eine große Frische und eine schöne Struktur. Der 2024er Jahrgang kommt also mit sehr vielversprechenden Qualitätsmerkmalen daher und dürfte sich durch seine aromatische Fülle und seine Lagerfähigkeit abheben.

## 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, passend zu hors-d'oeuvres, kaltem Buffet, Tomatensalat, gegrilltem Fleisch und anderen Sommergerichten.

## VERKOSTUNG

Schönes, leuchtendes, pudriges Rosé mit silbernen Reflexen. Frisch, fruchtig und aromatisch in der Nase zeigt der Wein ein zartes Bouquet mit Noten von roten Früchten, die sich in der Folge in leicht säuerliche Noten verändern. Am Gaumen weist er eine schöne Ausgewogenheit zwischen Frische, Spritzigkeit und Trinkfreudigkeit auf mit köstlichen Noten von Erdbeere und Weinbergpfirsich und zeigt eine angenehme Spannung. Sehr feine salzige und mineralische Noten betonen den langen Abgang dieses frischen, schmackhaften Weines.



La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

JX1YWD