



La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Vin de France Rosé - 2024

Frais et fruité... La Vieille Ferme Rosé présente tous les arguments d'un rosé séduisant.



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

Les vendanges se déroulent entre les derniers jours du mois d'août et mi-septembre, lorsque les raisins atteignent la maturité optimale. Celle-ci est définie grâce aux analyses de contrôles maturité et dégustation de baies. La récolte a lieu tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des baies et prévenir l'oxydation des arômes. Un pressurage pneumatique dès l'arrivée au chai permet d'extraire les moûts. La fermentation démarre après le débordage et dure environ 15 jours en cuves inox thermorégulées. Après la fermentation, les vins sont conservés en cuves inox et légèrement collés avant la mise en bouteilles.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

10-12°C sur hors-d'oeuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison.

DÉGUSTATION

Jolie robe d'un délicat pétale de rose, aux reflets argentés brillants. Frais, fruité, gourmand, le nez s'ouvre sur des arômes floraux délicats de rose fraîche, accompagnés d'une gelée gourmande de groseille, avant d'évoluer vers des notes acidulées alliant vivacité et légèreté. Tout en gourmandise, la bouche offre des saveurs de fraise écrasée et de pêche de vigne, avec une texture ronde et charnue, parfaitement équilibrée par beaucoup de fraîcheur et de vivacité grâce à une belle tension. La longue finale dévoile une pointe de salinité qui ajoute une touche minérale à ce vin frais et gouleyant.

