



LA FERME JULIEN



La Ferme Julien Rouge 2018

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 zeichnete sich durch außergewöhnliche Wetterbedingungen aus. Auch während der Blüte zeigten sich ideale Bedingungen, welche zu einer historischen Fruchtentwicklung führten. Eine Reihe von Regenfällen gegen Ende des Frühlings und der daraus resultierende Mehltau-Ausbruch erschwerten die Situation ein wenig. Doch schon kurz darauf stellte sich eine Schönwetterlage ein, die bis zur Lese andauerte, so dass diese unter idyllischen Bedingungen verlief. Das Ergebnis sind wunderbare.

REIFE

Wein, Rebsorte und Produzent angepasst. Fast alle Trauben werden leicht zerkleinert und in Zementtanks von 150 und 300 Hektoliter fermentiert. Die Fermentation ist klassisch und umfassend.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Hübsche Nase mit Aromen von roten Früchten und Sauerkirschen. Sehr frisch, mit gut eingebundenen Tanninen, zeigt er ein schönes Gleichgewicht und eine wunderbare Komplexität am Gaumen. Schöne Länge im Abgang.

