



LA FERME JULIEN



La Ferme Julien Rouge 2018

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

LE MILLÉSIME

Le millésime 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles. La floraison se déroule ainsi dans les meilleures conditions, avec une sortie de raisins historiquement abondante. Quelques épisodes pluvieux à la fin du printemps compliquent un peu les choses avec une attaque de mildiou, mais le beau temps s'installe ensuite jusqu'aux vendanges, qui se déroulent dans des conditions idylliques. Les vins s'annoncent magnifiques.

ÉLEVAGE

En cuve et foudre (15%) pendant 10 mois. Mise en bouteilles en juillet, août après collage et filtration sur plaque.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

DÉGUSTATION

Joli nez aux notes de fruits rouges et de griotte. Très frais, avec des tanins peu marqués, il offre un bel équilibre et une belle complexité en bouche et une finale tout en longueur.

