La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Ventoux Rouge - 2022

Depuis 1970, La Vieille Ferme produit millésime après millésime des vins authentiques, sincères et goûteux. Présente sur les listes de certains des plus grands restaurants au monde comme sur celles des meilleurs bistrots, La Vieille Ferme est unanimement reconnue.

PRÉSENTATION

La Famille Perrin, également propriétaire de Beaucastel, recherche pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

SITUATION

Les vignobles s'étendent sur les pentes du Mont Ventoux. L'altitude apporte la fraîcheur qui permet de conserver une bonne acidité dans les raisins. Le vin qui en résulte est frais, gourmand et équilibré.

TERROIR

Varié selon l'altitude. Vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

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.

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

W1DNJF

CÉPAGES
Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

13 % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE
17 °C pour une cuisine spontanée et pour le plaisir.

POTENTIEL DE GARDE
A boire dans l'année

DÉGUSTATION
Belle robe d'un rouge presque violet, limpide et brillante. Ce vin s'ouvre sur un nez gourmand particulièrement séduisant aux notes de fruits rouges comme le cassis et la myrtille associées à des touches de cuir et de violette. Parfait équilibre entre fraîcheur et gourmandise, la bouche est gouleyante avec ses arômes de fruits rouges bien mûrs relevés d'une pointe de poivre et sa texture souple aux tanins fins qui le rendent particulièrement agréable, d'une grande buvabilité.

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

W1DNJF