



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Ventoux Rosé - 2017

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

PRÉSENTATION

La Vieille Ferme Ventoux Rosé propose tout ce que l'on attend d'un très bon vin rosé.

LE MILLÉSIME

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

SITUATION

Sur les pentes du Mont Ventoux, les vignobles bénéficient d'un climat plus frais qu'en plaine. Les raisins y mûrissent plus lentement et conservent une meilleure acidité. Le vin qui en résulte est gourmand, frais et équilibré.

TERROIR

Sédiments 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

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 dans des verres « tulipes ».

DÉGUSTATION

Jolie robe rose pâle, aux reflets pastel. Le nez est séduisant avec de subtiles notes de fruits rouges (groseille, fraise, framboise) et de fleurs délicates (rose, aubépine). Bien équilibré en bouche, entre fraîcheur et rondeur, il offre une rafraichissante finale légèrement citronnée.

