



LA FERME JULIEN

La Ferme Julien Vin de France Rouge - 2023



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 2023 se caractérise par un bel équilibre climatique, qui se retrouve en cave. L'hiver doux fut suivi d'un printemps sec puis d'un été chaud, particulièrement en août et en septembre. Malgré un petit manque de pluie, ces conditions ont permis une maturation idéale du fruit et les vendanges ont ainsi débutées le 22 août dans un état sanitaire parfait. Sous un soleil chaud et radieux, les vendanges se sont parfaitement déroulées, même s'il a fallu travailler rapidement pour éviter que les jus ne s'oxydent avec la chaleur, en particulier les rosés. Les vendanges se sont terminées le 4 octobre, avec les derniers décuvages le 23 octobre. Les premières dégustations révèlent des vins très équilibrés: ils présentent de la richesse, de la puissance et de belles concentrations, tout en ayant conservé une belle fraîcheur. Un millésime qui annonce de très belles promesses.

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. Après la fermentation, les vins sont décuvés puis assemblés avant l'élevage qui dure 10 mois.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

DÉGUSTATION

Élégante robe rouge rubis profonde aux reflets violette. Gourmand et complexe, le nez offre un extraordinaire bouquet de fruits rouges aux notes de framboise, de mûre et de myrtille, soulignées de notes épicées de poivre noir et d'une délicate touche de violette. Alliant la fraîcheur à la gourmandise, la bouche est parfaitement bien équilibrée, souple, avec des arômes de fruits gouleyants comme le cassis et la prune et une texture soyeuse et veloutée aux tanins très fins. La finale est longue et persistante. Un vin d'une grande buvabilité, particulièrement agréable.

