



La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Rouge - 2023

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 bistrot, La Vieille Ferme est unanimement reconnue.



PRÉSENTATION

La Famille Perrin, également propriétaire du Château 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 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.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient pas d'oeuf ou de produits à base d'oeuf.

SERVICE

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

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis intense aux reflets violet, limpide et brillante. Ce vin s'ouvre sur un nez particulièrement gourmand, véritable explosion de fruits rouges comme la myrtille, la framboise et la mûre, associés à des touches épicées de poivre noir et une délicate note florale de violette. Parfait équilibre entre fraîcheur et gourmandise, la bouche est souple et gouleyante avec de savoureux arômes fruités de cassis et de prune, une texture veloutée grâce aux tanins fins et bien intégrés, et une longue finale persistante. Un vin très agréable, d'une grande buvabilité.



ACCORDS GOURMANDS

Grillades de viandes rouges, plateau de fromage.

