



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Ventoux Rosé - 2019

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

LE VIN

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

LE MILLÉSIME

Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

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.

ELEVAGE

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 débouillage 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 délicate à la couleur d'une pétale de rose. Ce vin offre un nez expressif particulièrement fruité aux notes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, on découvre une belle richesse aromatique et un parfait équilibre entre vivacité et gourmandise.



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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



4E01PF



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Ventoux Rosé - 2019

PRESSE & RÉCOMPENSES

Le Monde

""La Vieille Ferme a par exemple un succès fou. Savant assemblage de cépages plantés en altitude, ce rouge est épicé, frais et gourmand. Un vin quasi universel, ce qui est une prouesse.""

Le Monde, 23/02/2020

"Fruity with appealing softness. Fun wine, will please plenitude of palates."

GoSanAngelo, 22/04/2020

"The 2019 rosé is delightful, with textbook flavors of strawberries and wild herbs. Buy the box — the equivalent of four bottles at \$6.25 — and you'll have a party waiting for you every time you open your refrigerator."

The Washington Post, 22/05/2020



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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



4E01PF