



# La Vieille Ferme

## La Vieille Ferme Rosé - 2025

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



### LE MILLÉSIME

Le millésime 2025 se profile comme une très belle année. L'été chaud et ensoleillé a favorisé une belle concentration des raisins, tandis que les nuits fraîches ont préservé la fraîcheur aromatique et un bon niveau d'acidité, indispensables à l'équilibre des vins. Malgré cette chaleur et quelques pluies en fin de vendanges, l'état sanitaire est resté remarquable, avec des raisins particulièrement concentrés et des rendements maîtrisés. Les premières dégustations révèlent des vins expressifs, aux arômes puissants de fruits noirs mûrs tels que le cassis et la mûre, soulignés de notes de romarin, de thym et de lavande, caractéristiques de la garrigue. Leur structure généreuse, portée par de la vivacité et bien équilibrée par une belle fraîcheur, laisse présager un excellent millésime.

### 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 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 sur hors-d'oeuvres, buffet froid, salade de tomates, grillades... et autres repas qui rythment la belle saison.

### DÉGUSTATION

Jolie robe pétale de rose aux reflets argentés. Frais et délicat, le nez s'ouvre sur un bouquet floral dominé par la rose, avant de dévoiler des notes gourmandes de fraise écrasée. La bouche, vive et gouleyante, est tout en gourmandise avec ses arômes de pêche de vigne et de bonbon anglais, bien équilibrée par une finale saline pleine de fraîcheur.

### PRESSE & RÉCOMPENSES

"Even before they made boxed wine, they made my favorite cheap and cheerful, excellent porch pounder wines in glass bottles. With more than a century of experience, the Famille Perrin has certainly perfected their process, whether it be their white, rosé, or red. The blends allow them to keep the wine consistent and value-driven."

Simply Recipes, 31/12/2025

