La Vieille Ferme





La Vieille Ferme Rouge - 2025

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 bistrots, La Vieille Ferme est unanimement reconnue.

PRÉSENTATION
La Famille Perrin, également propriétaire 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 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
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 limpide et profonde aux reflets violine. Le nez offre une expression gourmande et très aromatique avec des notes de fruits noirs frais et de baies sauvages comme le cassis et la cerise, soutenues de notes d'épices et de poivre. Parfait équilibre entre fraîcheur et gourmandise, la bouche révèle des arômes gouleyants de cerise noire, de mûre et de myrtille, portés par des tanins souples et bien intégrés et une texture veloutée. Une expression de la Syrah accessible et pleine de charme.

ACCORDS GOURMANDS
Grillades de viandes rouges, plateau de fromage.

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

F20RBF