

SECRETS, ROUGE • 2021

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



FICHE TECHNIQUE

-  **CÉPAGES**
50% Syrah - 50% Cabernet Sauvignon
-  **DEGRÉ D'ALCOOL**
14 % Vol.
-  **ROBE**
Rouge intense, couleur grenat
-  **NEZ**
Nez épicé avec des note de fruits noirs
-  **BOUCHE**
Souple, gourmande, aux notes de cacao, d'épices, de pain grillé et de fruits mûrs
-  **ACCORDS GOURMANDS**
Viande rouge, carré d'agneau.
-  **FORMAT**
75 cl
-  **POTENTIEL DE GARDE**
15 ans

TERROIR & VINIFICATION

-  **TERROIR**
Bargemone bénéficie des spécificités du terroir de la Provence : des sols argilo-calcaires et caillouteux qui permettent de favoriser la maturité du raisin. Le climat, de type méditerranéen, très ensoleillé et sec, marqué par le Mistral permet de rafraîchir les vignes tout en les protégeant des maladies. Grace à son altitude, le vignoble de Bargemone bénéficie d'un climat plus frais et plus tardif avec le début des vendanges en moyenne 15 jours après celui des autres vignobles. Ce terroir donne à nos jus une jolie couleur et une belle concentration aromatique.
-  **VIGNES & CAVE**
Un vignoble en Agriculture Biologique se doit de faire preuve de précision et de constance. Au domaine Bargemone, le suivi tout au long de l'année est particulièrement rigoureux tant à la vigne qu'à la cave. Les vendanges sont effectuées de nuit afin de préserver toute la fraîcheur des baies.
La récolte est ensuite à nouveau refroidie avant d'être placée dans les pressoirs. Les moûts sont entonnés (mis en barrique) à m-fermentation. Les vins s'élèvent ensuite pendant un an en barriques neuves (50%) et barriques d'un an.
-  **CARNET DE VENDANGES**
Démarrée par une canicule intense en début de saison, entravant la maturation des raisins, suivie d'une pluie abondante qui, bien qu'apportant un soulagement à l'atmosphère, a favorisé le développement de maladies. Cependant, l'histoire prend un tournant avec l'arrivée salvatrice du mistral, rafraîchissant l'ensemble tout en préservant les vignes par un séchage bienvenu des raisins. Une saga climatique où la nature elle-même orchestre le sauvetage des récoltes.
-  **NOTE DE DEGUSTATION**
Un nez délicat de fruits noirs et de fines épices glissant sur une bouche puissante aux accents de garrigues, des tanins soyeux vers une longue finale élégante. Un vin rouge de garde raffiné par sa complexité et son équilibre.