









SECRETS, ROSE • 2022


AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE





FICHE TECHNIQUE


-  **CÉPAGES**
45% Grenache - 45% Syrah - 10% Cabernet Sauvignon
-  **DEGRÉ D'ALCOOL**
13,5 % Vol.
-  **ROBE**
Cuivre intense avec une touche de vert et d'or
-  **NEZ**
Miel de prairie, fleur de tilleul, confiture de pêche
-  **BOUCHE**
Gras et riche, sec avec une bonne maturité, acidité fraîche, le milieu de bouche révèle des saveurs denses de fruits à noyau
-  **ACCORDS GOURMANDS**
Poulet rôti, cuisine asiatique, porc grillé, desserts à bases d'agrumes
-  **FORMAT**
75 cl
-  **POTENTIEL DE GARDE**
4 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. Grâce 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**
Gras et riche, sec avec une bonne maturité, acidité fraîche en milieu de bouche révèle des saveurs denses de fruits à noyau, peau d'orange, fleur d'oranger, crémeux et riche mais avec une bonne fraîcheur et une finale nette.