

BARGEMONE, BLANC • 2023

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



FICHE TECHNIQUE



CÉPAGES

55% Vermentino-20% Sauvignon blanc- 25% Clairette



DEGRÉ D'ALCOOL

13% Vol.



ROBE

Jaune très pâle, limpide, brillante aux reflets presque verts



NEZ

Aromatique, avec des notes de fleurs, d'amande verte, d'agrumes et une touche saline



BOUCHE

Sec absolu, corps léger avec une acidité vive et croustillante, herbes salées, finition nette et fraîche



ACCORDS GOURMANDS

Fruits de mer, salades estivales, poisson grillé ou poché, poulet rôti



FORMAT

75 cl, 150 cl



POTENTIEL DE GARDE

2 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, après pressurage, sont encuvés puis stabulés pendant 5 jours à 2 degrés avant d'être placés en fermentation à 16 degrés. Vinifiés séparément, les cépages sont ensuite assemblés en décembre puis mis en bouteille à partir du début de l'année.



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

Une robe jaune très pâle, brillante aux reflets presque verts, un nez très expressif, un bouquet d'ananas, de melon et de fleurs blanches, en bouche, après une attaque vive, de l'élégance et une belle finale aromatique sur des notes d'agrumes.