

## BARGEMONE, ROSE • 2023

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



### FICHE TECHNIQUE

-  **CÉPAGES**  
40% Syrah - 25% Grenache - 18% Cabernet Sauvignon - 9% Caladoc - 8% Counoise
-  **DEGRÉ D'ALCOOL**  
13% Vol.
-  **ROBE**  
Rose saumon pâle
-  **NEZ**  
Jeune, citronnée et zesté, pamplemousse, poivre blanc
-  **BOUCHE**  
Croquant, frais, salin, corps léger, acidité vive, agrumes zestés, notes d'épices, longueur en bouche
-  **ACCORDS GOURMANDS**  
Salades estivales, tapenade et antipasti, cuisine asiatique légère
-  **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 10 à 15 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 couleur rose assez pâle, saumonée, un nez intense aux arômes de pêches blanches et de pamplemousses, en bouche, une attaque souple, suivi d'une belle élégance et d'une grande fraîcheur et, en finale, une belle longueur aromatique.