









LIBRE, BLANC • 2023





AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



FICHE TECHNIQUE

- 
CÉPAGES
 55% Rolle-25% Sauvignon blanc- 20% Clairette
- 
DEGRÉ D'ALCOOL
 13% Vol.
- 
ROBE
 Jaune très pâle, limpide, brillante aux reflets presque verts
- 
NEZ
 Vif, aromatique, agrumes, papaye verte, poire, prune, herbes aromatiques, fenouil, amande
- 
BOUCHE
 Sec, de poids moyen avec une densité et onctuosité, acidité fraîche, fruits à noyau charnus (pêche, prune), herbes salées, amande, plus ample que le classique
- 
ACCORDS GOURMANDS
 Pissaladière, poissons grillés, wok de poulet, thon mi-cuit, fromage de chèvre
- 
FORMAT
 75 cl, 150 cl, 300 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 dorée, brillante aux reflets presque verts, Nez intense aux notes végétales d'anis et de fenouil, et d'agrumes. Bouche intense, sur le citron, la poire, la pêche blanche.
 Long en bouche et finale sur le fruit et la salinité.