









## LIBRE, ROSE • 2023





AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



### FICHE TECHNIQUE

-  **CÉPAGES**  
45% Syrah-45% Grenache-10% Cabernet Sauvignon
-  **DEGRÉ D'ALCOOL**  
13% Vol.
-  **ROBE**  
Rose pâle
-  **NEZ**  
Floral, délicat, notes de fleur blanche et de pêche
-  **BOUCHE**  
Ample, généreux, gras, fraîcheur, vif avec une belle longueur
-  **ACCORDS GOURMANDS**  
Ratatouille, pissaladière, brochettes de poulet au citron et herbes, pizza aux légumes
-  **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**  
Au domaine Bargemone, le suivi tout au long de l'année est particulièrement rigoureux tant à la vigne qu'à la cave. Chaque parcelle et chaque cépage sont vendangés séparément. 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. Quelques heures de macération pelliculaire sur le grenache. Les moûts, après pressurage, sont encuvés puis stabulés pendant 20 à 25 jours à 1 degré avant d'être placés en fermentation à 16 degrés. Cela apporte texture, rondeur, élégance. Vinifiés séparément, les cépages sont ensuite assemblés en décembre.
-  **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 rose pâle qui rappelle les couchers de soleil méditerranéens, nous plonge dans un voyage gustatif composé de fruits croquants, d'épices et d'une belle longueur en bouche.