









MINUIT, ROSE • 2023

VIN DE FRANCE – EFFERVESCENT



FICHE TECHNIQUE

-  **CÉPAGES**
50% Syrah - 50% Grenache
-  **DEGRÉ D'ALCOOL**
13% Vol.
-  **ROBE**
Cuivre pâle
-  **NEZ**
Fraise, confituré, discret
-  **BOUCHE**
Belle tension, vif, longueur en bouche avec des arômes de pamplemousse
-  **ACCORDS GOURMANDS**
Jambon fumé, salade de fruits, clafouti à la cerise
-  **FORMAT**
75 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 cuves. Après une première vinification, le vin est ensuite remis en fermentation dans la bouteille grâce à l'ajout du jus de raisin précieusement conservé. Viens ensuite un élevage de 6 à 12 mois. Ce procédé permet d'obtenir des bulles fines de façon naturelle et sans ajout de gaz.



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 cuivre pâle, avec un nez fraise, confituré, discret, en bouche, une belle tension, vif, longueur en bouche avec des arômes de pamplemousse.