



FICHE TECHNIQUE

LA BARGEMONE, ROSÉ • 2022

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



FICHE TECHNIQUE



CÉPAGES

40% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 30% Grenache, 10% Caladoc



DEGRÉ D'ALCOOL

13% Vol.



ROBE

Rosé pale



NEZ

fleurs de cerisier, cerise, notes délicates de fraise



BOUCHE

ronde, aromatique, touches de fruits rouges et bonbon anglais avec une belle fraîcheur



ACCORDS GOURMANDS

Tapenade, barbecue, plancha de poissons, aïoli, tapas



FORMAT

75 cl, 50 cl



POTENTIEL DE GARDE

2 ans

TERROIR & VINIFICATION



TERROIR

La 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 la 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. A la 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

2022 sera l'année sans doute la plus précoce et la plus complexe pour comprendre la vigne. C'est une année atypique par la maturité particulièrement hétérogène selon les parcelles et même au sein des grappes. Quelques pluies fines durant le mois d'août, un ensoleillement généreux pour des assemblages complexes mais rassurants.

Le millésime 2022 sera en qualité et quantité remarquable, et forcément mémorable car ce seront les premières vendanges dans le nouveau chai de la Bargemone.



NOTES DE DEGUSTATION

Une couleur rosé pale, un vin fin, un nez sur des fleurs de cerisier, cerise, avec des notes délicates de fraise
Bouche ronde, aromatique : fruits rouges, bonbon anglais terminant par une belle fraîcheur.