











LA BARGEMONE, ROUGE • 2021

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



FICHE TECHNIQUE

-  **CÉPAGES**
50% Syrah- 50% Cabernet Sauvignon
-  **DEGRÉ D'ALCOOL**
14% Vol.
-  **ROBE**
Rouge violine
-  **NEZ**
Intense fruits rouges et notes de cassis
-  **BOUCHE**
Franche et vive, gourmande, avec un final sur les arômes de petits fruits rouges
-  **ACCORDS GOURMANDS**
Planche charcuterie, fromage, barbecue, 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 stabilisés 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

Un des faits saillants du millésime 2021 a été la durée des vendanges, de mémoire de vigneron, ce sont les plus longues du domaine : elles ont débuté le 9 Septembre avec les sauvignons blancs et se sont achevées le 9 octobre avec les dernières bennes de counoise.

L'été chaud et ensoleillé, les nuits fraîches et une belle arrière-saison ont amené nos raisins à la bonne maturité. Nous avons été privilégiés, peu touché par le gel, épargné par la météo, le vignoble nous a offert de beaux rendements.

NOTES DE DEGUSTATION

Une couleur rouge violine, une nez très intense sur les fruits rouges avec des notes de cassis, en bouche, une attaque franche et vive, très vite gourmande, avec une belle finale sur les arômes de petits fruits rouges.