



LA BARGEMONE ROSÉ

162:-

130:- exkl moms

Druvor	<u>Syrah (40%), Grenache (30%), Caladoc (10%), Cabernet Sauvignon (20%)</u>
Producent	<u>Domaine Bargemone</u>
Artikelnummer internt	X5256CB0101
Alkoholhalt	12,5%
Årgång	2025
Förpackning	Flaska
Klassificering	AOP Coteaux d'Aix en Provence
Skörd	Skörden inleddes i slutet av augusti och avslutades i slutet av september med de sista korgarna med druvor. Druvorna bärgades genom hela skörden under nattetid/tidig morgon för att bevara fräschören. De varma soliga dagarna och svala nätterna mot slutet av säsongen bidrog till både perfekt mogen frukt och krispighet i vinerna.
Storlek	750 ml
Vinifikation	Druvorna kylades ner innan de krossades och fick ligga och macerera under 2°C temperatur under 5 dagar innan varje enskild druvsort fick jäsa separat med en temperatur av 16°C. Vinerna blandades sedan ihop i december och buteljerades i januari.
Jordmån	Klassisk provencalsk jordmån med en blandning av stenig lera och kalksten. Tack vare högre altitud i jämförelse med omgivande vingårdar startar skörden senare med längre växtsäsong och mer komplexitet och fräschör som följd.
Smakprofil	Ljusrosa färg med doft av röda bär, körsbärsblommor, blodgrape och jordgubbar. Lätt aromatisk i smaken med krispiga syror och inslag av hallon med en ton av engelsk konfekt.
Passar till	Passar utmärkt som aperitif, till sallader eller till rätter av fisk och skaldjur.
Servering	Serveras vid 10-12°

