

# Rosé Côteaux d'Aix-en-Provence 2020 - Bio

## Commanderie de La Bargemone



Die Begeisterung für Rosé kennt keine Grenzen. Besonders beliebt sind die blassrosafarbenen, eleganten und komplexen Rosé aus der Provence. Die Commanderie de La Bargemone bietet einen ganz frischen 2020er mit 91 Punkten!

Weintyp	<b>Rosé</b>
Produzent	<b>Commanderie de La Bargemone</b>
Region	<b>Provence</b>
Rebsorte(n)	<b>Grenache Cinsault Sauvignon Blanc</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>6-8 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2024</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank und Zementtank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 91/100 Punkte Decanter

"This is a lovely, pale blush rosé offering a fresh, floral and fruity nose with top notes of red berries, orange rind, grapefruit and lemon zest. The texture is smooth and the palate is juicy and refreshing with wild strawberries and cherry flavours alongside with a hint of eucalyptus from the Cabernet giving energy and depth to the bone-dry finish. "

### 90/100 Punkte Antonio Galloni - Vinous

"Vivid orange-pink. Strawberry, orange zest and pungent flowers on the perfumed nose. Juicy

red berry, citrus fruit and honeysuckle flavors show good depth and a bracing undercurrent of juicy acidity. Opens up slowly on the back half and finishes long and silky, with repeating florality and a refreshingly bitter touch of orange zest." - Josh Reynolds

## **Wine in Black-Bewertung: 92 P**

Die Commanderie de La Bargemone hat sich in den letzten Jahren zu einem der besten Weingüter für exzellente Rosé aus Aix-en-Provence gemausert. Und das mit nachhaltiger und biologisch zertifizierter Landwirtschaft. Ihr Geheimnis liegt unter anderem in der Komplexität der Cuvée, die wiederum zu einem so komplexen wie frischen und saftigen und in sich stimmigen Wein führt. Grenache Noir gibt dem Wein köstliche Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen. Cinsault fügt dem Rosé Aromen von roten Beeren, getrockneten Früchten und weißen Blüten hinzu, während Cabernet Sauvignon Struktur, Minze und einen würzigen Touch hinzufügt. Syrah und Sauvignon Blanc schließlich liefern eine zusätzliche aromatische Komplexität. Beim Decanter gibt es für diesen Rosé 91 Punkte.

## **Tasting Note**

Der blass lachsrosafarbene Rosé Côteaux d'Aix-en-Provence ist ein intensiver, tiefer und eleganter Wein. Im Duft erinnert er an rote Beeren, an Orangenschalen und Grapefruits, an Erdbeeren und tropische Früchte mit einem Hauch von Kreide und Kräutern. Am Gaumen verbindet der Rosé eine seidig weiche Textur mit einer frischen und mineralisch wirkenden Weinsäure, mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, Blutorange und Anklängen von Minze. Dabei zeigt sich der Wein angenehm trocken, k Reidig und lebendig bis ins lange Finale.

## **Passt zu**

Meeresfischen wie Dorade vom Grill oder auch Rotbarbe mit Safran, zu gegrilltem Gemüse, Kaninchen mit Oliven oder Lammkarree.

## **Weingut**

Die Commanderie, in der sich das provençalische Weingut La Bargemone befindet, wurde ursprünglich im 13. Jahrhundert von den Tempelrittern gegründet. Später gehörte es zum Besitz des Comte de Baux, sowie der Familie Arbaud de Bargemon bzw. Thomassin Bargemon, woraus sich der heutige Name ergibt. Im Jahr 1968 erwarb Jean-Pierre Rozan das Weingut und erneuerte es samt der Weinberge von Grund auf. Im September 2019 schließlich erwarb der französische Industrielle André Einaudi das Weingut, das gerade in Bezug auf Rosé einen exzellenten Ruf genießt. Der Sohn und Enkel von Winzern wollte die Chance nutzen, das Weingut in eine neue Zukunft zu führen. So wird Einaudi ab 2021 eine neue Kellerei errichten lassen, um die Erträge der 66 Hektar biologisch-organisch zertifizierter Rebfläche noch schonender verarbeiten zu können. 56 Hektar sind mit roten Sorten wie Cinsault, Syrah, Grenache und Cabernet Sauvignon bestockt, zehn Hektar mit weißen Sorten wie Rolle (Vermentino) und Sauvignon Blanc.

## **Vinifikation**

Der Commanderie de La Bargemone Rosé Côteaux d'Aix-en-Provence 2020 ist eine Assemblage von 45 % Grenache, 21 % Cinsault, 15 % Cabernet-Sauvignon, 13% Syrah sowie 6 % Sauvignon-Blanc. Die Trauben wurden nachts gelesen, um die ganze Frische zu bewahren.

Nach einer kühlen Vorvergärung wurden die Trauben langsam gepresst und dann über sieben bis 14 Tage - je nach Rebsorte - vergoren. Der Ausbau erfolgte im Edelstahl und im Zement-Cuve.