

## Domaine des Bernardins, Les Balmes, Vin de France, Blanc, 2023

Vin de France, VSIG, France

Un vin plein de fraîcheur aux arômes d'agrumes et de pêche blanche.



### LE MILLÉSIME

L'année 2023 fut une année extrême avec des brusques variations climatiques, comme on en observe beaucoup à présent.

L'hiver fut très sec et avec seulement 2 semaines de froid fin janvier. La vigne a commencé à bourgeonner vers le 10 mars. Le temps sec perdura jusqu'au 12 mai, date de la première d'une longue série de pluies jusqu'à fin juin. Cette humidité pendant la période la plus sensible de la vigne mis à rude épreuve nos équipes dans les vignes et nécessita beaucoup de travail et d'attention !

Le gain d'eau du Printemps a été bénéfique pour la croissance et la maturation des raisins. Surtout durant l'été chaud qui a suivi, particulièrement en août et en septembre. Ainsi nous avons pu faire une récolte généreuse après 2 ans de faible rendement. Les vendanges commencèrent le 31 août pour les blancs et mi-septembre pour les rouges. Réalisées dans des conditions idéales, elles nous promettent des vins de belle maturité avec des beaux potentiels.

### SITUATION

Le Domaine des Bernardins se situe à Beaumes de Venise sur le versant Sud des Dentelles de Montmirail, dans la partie méridionale de la vallée du Rhône.

### TERROIR

Sols : calcaires tendres parsemés de zones gréseuses de molasses sableuses.

### VINIFICATION

Vendange manuelle, tri de la vendange à la parcelle et pressurage pneumatique. Débourage et fermentation en cuves inox élevage pendant 6 mois avant mise en bouteilles.

### CÉPAGES

Grenache blanc 50%, Marsanne 50%

### DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 45 hL/ha

### 13.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### SERVICE

Température de service : 10-11 °C

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### ACCORDS GOURMANDS

Compagnon idéal pour de nombreux plats : fruits de mer, poisson grillé, fromage de chèvre, vous pouvez également le déguster à l'apéritif.

AB  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
EN CONVERSION



PRESSE & RÉCOMPENSES



"Vin subtil, bien équilibré avec des arômes frais et une belle longueur sur la salinité. Pas excessivement démonstratif mais donnant du plaisir."

Concours Bettane & Desseauve Prix plaisir 2023 Argent, 13/04/2023

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
bourgogne tradition					75 cl	8	376015592042 0	3376015592042 1			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	12	540	5	9	1.33	16	720	29.6	8.2	L34.50 x l 25.80 x H 29.50	L 120 x l 80 x H 162

