domaine des bernardins

AOC Beaumes de Venise Rouge 2014

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

Une puissance veloutée sur le réglisse, la framboise, la cerise avec des notes épicées, des tanins velours sans boisé.

LE MILLÉSIME

Une année sans réelle contrainte hydrique avec un développement équilibré de tous les cépages. Les conditions climatiques de la fin de l'été, du beau temps associé au mistral, assurent un bon état sanitaire du vignobles tandis que les nuits fraîches conduisent à une maturation lente mais régulière tout en favorisant la maturité phénolique.
Les vendanges en rouge on débuté le 22 septembre.

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.

À LA VIGNE

Le vignoble et le terroir sont l'essence de nos vins. C'est là où tout commence et où nous concentrons nos efforts toute l'année. Il n'y a pas de grands vins sans de grands raisins.Les façons culturales sont pour l'essentiel manuelles. Cinq personnes à plein temps travaillent dans le vignoble auxquelles s'ajoutent des équipes de saisonniers durant les travaux en vert et les vendanges afin de faire ressortir le meilleur de nos vignes. Le travail manuel et l'intérêt porté pour chaque cep sont essentiels. C'est ainsi que la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage et les vendanges sont effectués à la main avec un soin méticuleux.L'entretien du sol se fait par les labours traditionnels. Les fumures organiques sont à base de marc de raisin.Le domaine travaille et respecte le référentiel national de "l'agriculture raisonnée".En matière de protection des cultures, nous utilisons des produits phytosanitaires uniquement lorsque cela est nécessaire et justifié et en fractionnant, de manière adaptée, les traitements, de façon à minimiser les quantités de produits utilisés. Nous favorisons les méthodes culturales et biologiques pour réduire au maximum l'utilisation des produits phytosanitaires. Enherbement des sols, ébourgeonnage et effeuillage des vignes, maintien de la biodiversité en bord de parcelle : oliviers, amandiers, romarins, câpriers et cyprès.

VINIFICATION

Deux cuvées de rouge sont élaborées au domaine. Des vins de terroir produits à partir de 2 cépages typiques des Côtes du Rhône : le Grenache et la Syrah. Nous ne suivons pas de recette de vinification mais nous faisons une recherche permanente visant à privilégier l'expression du terroir et la particularité du millésime. Sans excès vers la surmaturation et la surextraction, la fraicheur du vin et son équilibre nous semble indispensable.
Lors d'une cuvaison de 15 jours en cuve béton, nous cherchons à extraire de façon douce les tanins et anthocyanes indispensable à la structure et à la couleur du vin. Aucun contact avec le bois n'est réalisé durant l'élevage. Ainsi les caractéristiques de notre terroir vont pouvoir ressortir librement.

Domaine des Bernardins
138 Avenue Gambetta, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 62 94 13 - domainedesbernardins@gmail.com
www.domaine-des-bernardins.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CÉPAGES
Grenache 65%, Syrah 25%, Mourvèdre 5%, Grenache blanc 5%

13.5 % % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES
Rendement: 38 hl/ha hL/ha
Âge moyen des vignes: 50 ans ans

SERVICE
Servir à 18°C
Garde 8 à 10 ans

ACCORDS GOURMANDS
A table, ce vin accompagne les viandes rouges, gibiers et fromages.

PRESSE & RÉCOMPENSES

14.5/20
"Le Beaumes de Venise 2014 est un vin volumineux et structuré, malgré la fraîcheur du millésime, qui s'affirme pare son charnu et par la fraîcheur de la vendange entière, cette dernière lui conférant une belle complexcité."
La Revue du Vin de France, 31/08/2016

87/100
"Robe concentrée, reflets violines. Nez typé engageant, sur les épices, les fruits noirs confiturés. Bouche charnue, qui attaque sur le fruit. La puissance est présente et apporte beaucoup de générosité, de vérité. Un vin qui respire agréablement le soleil."
Gilbert & Gaillard, 19/08/2016

Coup de Coeur 15/20
"Le bonheur de cette édition sur l'appellation. Peu de couleur, des senteurs nombreuses et évanescentes rappelant la rose ancienne, le macis et le clou de girofle. Tannin délié et doux, sans surplus et sensation presque caressante."
Bettane&Desseauve, Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 28/08/2015

"Une puissance veloutée sur le réglisse, la framboise, la cerise avec des notes épicées, des tanins velours sans boisé."
Frédérique Hermine, Campagne Gourmande, 01/09/2016

88/100
"The 2014 Beaumes de Venise is a solid effort that's made from 60% Grenache, 35% Syrah and the rest Mourvèdre. Fermented with 100% whole clusters and aged all in stainless steel, it has good ripeness and medium to fullbodied weight on the palate, as well as a beautiful bouquet of exotic pepper, leather, flowers, violets and black cherry fruits. Complex, balanced and thoroughly enjoyable, drink this beauty anytime over the coming 4-5 years."
Jeb Dunnuck, Robert Parker, 01/03/2016

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
bourgogne tradition	75 cl	2	376015592012 3	3376015592012 4

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	29.60	8.20	29.50 x 34.50 x 25.80	162 x 120 x 80

Domaine des Bernardins
138 Avenue Gambetta, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 62 94 13 - domainedesbernardins@gmail.com
www.domaine-des-bernardins.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.