domaine des bernardins

Doré des Bernardins 2021

IGP Vaucluse, France

Une explosion de parfums, fruits exotiques, pétale de rose... l'esprit du muscat se révèle au nez... mais surprise ... pas de sucre résiduel, un muscat sec, frais et vif se révèle en bouche, les arômes de fruits se prolongent.

PRÉSENTATION

Le Doré des Bernardins est un muscat sec aux senteurs de litchi et de jasmin qui développe une belle fraîcheur et une fine amertume en bouche. Parfait pour accompagner les asperges, sushis, ou crustacés.

LE MILLÉSIME

Les aléas climatiques de l'année sont venus bouleverser le travail du vigneron. Le gel n'a pas épargné notre vignoble avec une perte de récolte historique de 30 à 40 % selon les cépages et un décalage de maturité de 15 jours par rapport à 2020.

Ce millésime atypique de faible volume a permis de réaliser des vins de très belle qualité, gourmands et frais. Les Muscats sont caractérisés par une nette concentration aromatique et une belle acidité.

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.

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.

VINIFICATION

Le Doré des Bernardins est un vin blanc sec que nous produisons uniquement les années où notre récolte de Muscat à petits grains est suffisante. Les raisins sont ramassés à la même maturité que pour le Vin Doux Naturel. Contrairement au Muscat de Beaumes, la fermentation n'est pas arrêtée. Il en résulte un vin fruité aux arômes expressifs de Muscat.

CÉPAGE

Muscat à petits grains blancs 100%

14.5 % 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

Servir à 8°C

DÉGUSTATION

Très fruité, ce vin se caractérise par ses arômes de muscat et de raisin frais, sa fraîcheur et sa rondeur en bouche excitent les sens.

ACCORDS GOURMANDS

Accompagne les apéritifs, les asperges, les fruits de mer gambas et poissons.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

90/100

"" Un blanc aux notes de melon et de muscat, presque mentholé fin et séduisant. En bouche, l'architecture se montre plus épurée, avec toujours une pointe de menthol. A essayer avec des moules farcies ou des langoustines poêlées au pastis.""

Karine Valentin, La Revue du Vin de France, 30/05/2022

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

89/100

"Le muscat sec se montre croquant et épicé, avec une belle fraîcheur de style, terpène et note mentholée. La bouche est fraîche et digeste."

Olivier Poussier, La Revue du Vin de France, 01/09/2022

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
bourgogne tradition	75 cl	7	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

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.