



Beumes de Venise Rouge 2021

AOC Beumes de Venise, Vallée du Rhône, France

Le Beumes-de-Venise est un vin élégant qui développe de magnifiques arômes de fruits rouges, de poivre frais et de cassis.

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.

SITUATION

Le Domaine des Bernardins se situe à Beumes 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

Les façons culturales sont pour l'essentiel manuelles. 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".

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 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 fraîcheur du vin et son équilibre nous semble indispensable.

ÉLEVAGE

Lors d'une cuvaison de 15 jours en cuve béton, nous cherchons à extraire de façon douce les tanins et anthocyanes indispensables 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.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 25%, Marsanne 6%,
Mourvèdre 5%, Grenache blanc 4%

14 % VOL.

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

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 5.50 ha

Rendement: 38 hl/ha hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans ans



SERVICE

Servir à 18°C
Garde 8 à 10 ans

DÉGUSTATION

Belle robe limpide et brillante de couleur violette. Le nez est frais avec des notes de petits fruits rouges, l'attaque en bouche garde cette aromatique et évolue ensuite vers l'ampleur et la puissance de notes poivrées et épicées. La structure est savoureuse avec des tanins soyeux et une belle fraîcheur en finale.

ACCORDS GOURMANDS

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

PRESSE & RÉCOMPENSES



16+/20

"Expressive floral notes on the nose - violets with cassis and blackcurrant beneath. A rich, layered palate with firm grippy tannins, a smoky herbal note and an excellent sense of freshness. The tannins are well judged and, while grippy now, will soften into the dark-fruit saturated core. Fresh, pure and vibrant."

Alistaire Cooper, Jancis Robinson, 21/11/2022



93/100

"Interesting blend, and it comes through on the nose - it's a fruity, floral style of Beaumes that's really appealing. Full-bodied, rounded, generous and fluid, with very fine tannins. This is a real success in 2021. Also contains 5% Mourvèdre and 4% Grenache Blanc. No destemming, aged 12 months in stainless steel."

Matt Walls, Decanter, Decanter, 29/11/2022



92/100

"Le Beaumes-de-Venise rouge est cossu, ce vin possède de bons arguments pour vieillir gentiment."

Olivier Poussier - Meilleur sommelier du monde 2000, La Revue du Vin de France

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	600	9	5.55	1.33	16	800	29.60	8.20	18 x 31 x 50	180 x 120 x 80	

