

Domaine des Bernardins "Les Balmes" Rosé 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Notre Rosé est un vin plaisir, 100% grenache noir et gris. Les parcelles sont choisies et les raisins sélectionnés spécifiquement pour la vinification en rosé.



LE MILLÉSIME

Cette année fut particulièrement sèche avec une pluviométrie très faible (seulement 100 mm entre le 1er janvier et le 14 août). Cette année 2022 restera aussi dans les annales par l'exceptionnelle durée et intensité des chaleurs estivales, on note 92 jours avec des températures >30°C de mai à septembre dont 37 jours avec des températures >35°C !

Le cycle végétatif de la vigne débuté au mois d'avril, la floraison fut précoce (10 jours d'avance) et on a observé la véraison des premières baies début juillet. Les vendanges commencèrent le 22 août pour les blancs et début septembre pour les rouges.

Les conditions climatiques du millésime 2022, ont confirmé que la vigne avait encore fait preuve d'une exceptionnelle capacité de résilience en menant à terme une vendange d'une belle maturité et d'un joli potentiel qualitatif.

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

Notre Rosé est un vin plaisir, 100% grenache noir et gris. Les parcelles sont choisies et les raisins sélectionnés pour la vinification en rosé. Après une macération de 12h à 24h selon les millésimes, nous pressons les raisins et nous travaillons le moût afin de réaliser un vin sur le fruit et la fraîcheur.



CÉPAGES

Grenache 95%, Cinsault 5%

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.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 51 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Servir à 8°C

AU NEZ

Ce millésime révèle un nez délicat au superbe bouquet aromatique, mélange subtil de fruit frais, fleurs blanches et notes d'agrumes.

EN BOUCHE

En bouche, on note des arômes plus gourmands de pêche blanche équilibrés par l'acidité naturelle et la minéralité de notre terroir. La finale est rafraîchissante et se termine sur une belle longueur sapide.

ACCORDS GOURMANDS

A table, accompagne les salades composées, la charcuterie, les viandes blanches, les grillades et la cuisine exotique

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde

