



AOC Muscat de Beaumes de Venise 2025

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, Vallée du Rhône, France

Le muscat de Beaumes-de-Venise est un vin doux d'une belle fraîcheur et à l'aromatique envoûtante de rose et d'abricot.

Le millésime 2025 allie finesse aromatique, équilibre et persistance. Il se distingue par une fraîcheur vibrante, tout en conservant la gourmandise et la complexité des grands millésimes précédents.

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

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

Après une récolte manuelle, nous réalisons un pressurage pour effectuer la fermentation en phase liquide. Sans ajout de levures, nous contrôlons la fermentation alcoolique par une gestion des températures.

La vinification en Vin Doux Naturel demande l'arrêt de la fermentation pour garder de la douceur issue du raisin. L'équilibre du vin se joue au moment du mutage.

ÉLEVAGE

L'élevage du vin se fait en cuve inox durant les 6 mois qui précèdent la mise en bouteille.

CÉPAGES

Muscat à petits grains blancs 75%, Muscat à petits grains noirs 25%

15 % 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

Volume de production: 450 hL
Superficie du vignoble: 17 ha
Rendement: 30 hL/ha
Âge moyen des vignes: 50 ans
Sucre résiduel: 110 g/l g/l

SERVICE

Servir à 8°C.



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION



POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

La robe, fidèle à l'identité du domaine, se pare d'une teinte or pâle aux reflets cuivrés.

Le premier nez s'ouvre sur un bouquet floral généreux, où domine la rose. Rapidement, ces notes s'enrichissent d'une palette fruitée : agrumes (citron, bergamote, pamplemousse rose) et fruits exotiques (litchi, mangue), avec une touche subtile de fleurs blanches (jasmin, acacia) en fond.

En aération, une complexité minérale apparaît, évoquant la pierre à fusil, apportant une dimension plus profonde et élégante.

En Bouche l'attaque est vive et équilibrée, avec une belle tension acide qui porte les arômes perçus au nez. On retrouve les fruits exotiques (ananas, fruit de la passion) et les agrumes, complétés par des notes de pêche de vigne et d'abricot confit.

La texture est ronde et soyeuse, avec une minéralité saline qui apporte de la longueur. La finale, fraîche et persistante, s'achève sur des touches de verveine et de zestes d'agrumes, avec une pointe de menthol qui invite à une nouvelle dégustation.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagne à merveille les entrées et les desserts. Il se marie particulièrement bien avec le foie gras et les fromages à pâte persillée. Il ravira les papilles lorsqu'il est associé à des desserts aux fruits, aux agrumes ou aux fruits secs.

Pour les plus curieux, le poulet rôti, le pad thaï et les ris de veau à la crème constituent également des accords sublimes.

PRESSE & RÉCOMPENSES

93/100

"Le muscat est d'une gourmandise absolue, avec un équilibre fruit-alcool magistral. Une valeur sûre."
Olivier Poussier, La Revue du Vin de France, 01/09/2025

Decanter

93/100

"Pale peach colour. Very silky and full-bodied, rich and luxurious on the palate. Bright acidity runs through the orange and peach flavours. It has a long finish, ending on a subtle mineral note. Such a wonderful mouthfeel, sweet and well balanced. Not overly aromatic. Satisfying, with inner freshness and depth. Aged in stainless steel. 110g/L residual sugar."

Matt Walls, Decanter, 25/11/2025




16.5/20

"Such intensity on the palate. Ripe fruits and real concentration as well. Floral, enticing and such richness. The sugar is well integrated."

Alistair Cooper, Jancis Robinson, 11/12/2025

Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bourgogne tradition				75 cl			1		376015592002 4		3376015592002 5	
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	

2/2

Domaine des Bernardins
138 Avenue Gambetta, 84190 Beaumes de Venise - France
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.



E7120F