



Domaine des Bernardins, Les Balmes, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un vin aux notes fruitées qui saura s'allier avec finesse à la cuisine provençale, un gigot d'agneau, ou encore un beau plateau de fromages.

LE MILLÉSIME

L'année 2023 fut une année extrême avec des brusques variations climatiques, comme on en observe beaucoup à présent.

L'hiver fut très sec et avec seulement 2 semaines de froid fin janvier. La vigne a commencé à bourgeonner vers le 10 mars. Le temps sec perdura jusqu'au 12 mai, date de la première d'une longue série de pluies jusqu'à fin juin. Cette humidité pendant la période la plus sensible de la vigne mis à rude épreuve nos équipes dans les vignes et nécessita beaucoup de travail et d'attention !

Le gain d'eau du Printemps a été bénéfique pour la croissance et la maturation des raisins. Surtout durant l'été chaud qui a suivi, particulièrement en août et en septembre. Ainsi nous avons pu faire une récolte généreuse après 2 ans de faible rendement. Les vendanges commencèrent le 31 août pour les blancs et mi-septembre pour les rouges.

Réalisées dans des conditions idéales, elles nous promettent des vins de belle maturité avec des beaux potentiels.

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

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 noir 90%, Syrah 10%

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

Volume de production: 30 hL

Rendement: 50 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

SERVICE

Servir à 18°C

Garde 8 à 10 ans

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

La robe est rouge clair.

Le nez riche mêle harmonieusement des notes de cerises, fraises, framboises à de subtils note d'épices.

La bouche est gourmande et fruitée avec des tanins fondus. La matière est bien infusée.

ACCORDS GOURMANDS

A table, très agréable avec la cuisine provençale, le gigot d'agneau, les farcis et avec le fromage.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne tradition					75 cl		5	376 015 592 022 2		3 376 015 592 022 3	
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	29,6	8,2	18 x 31 x 50	180 x 120 x 80

2/2

