Domaine des Bernardins

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Beaumes de Venise Rouge 2022

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

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

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 chaleur 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

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.

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

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
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 fraicheur 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 indispensable 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%

DONNÉES TECHNIQUES
Superficie du vignoble: 5.50 ha
Rendement: 38 hl/ha hL/ha
Âge moyen des vignes: 50 ans ans

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.

SERVICE
Servir à 18°C
Garde 8 à 10 ans

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

DÉGUSTATION
Une robe qui vacille entre le rouge intense du grenache et les reflets violines de la Syrah.
On retrouve un nez typique : expressif, gourmand, aux senteurs de petits fruits noirs et rouges.
L'attaque en bouche est bien ronde avec des tanins déjà soyeux. Le bouquet d'arôme est persistant et s'épanouit sur de belles notes d'épices et de poivre noir.

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

91-92/100
"Entre poivre et violette, son fruit doux et plein est porté par des tanins solides mais mûrs qui demanderont un ou deux ans pour canaliser leur puissance. Un beau référent de Beaumes-de-Venise."
Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 04/07/2023

EN MAGNUM

92/100
"Le nez est expressif sur le fruit rouge acidulé avec des notes épicées. De la finesse dans le tannin qui a besoin d'air pour se détendre. A boire d'ici deux ou trois ans. A noter, les cépages blancs (10%) dans l'assemblage."
Louis-Victor Charvet, En Magnum, 01/12/2023

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

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.