

IGP Vacluse blanc Les Balmes 2024

IGP Vacluse, France

Un vin frais et vif, aux arômes d'agrumes et de pêche blanche.



LE MILLÉSIME

Le millésime 2024 se distingue par un faible volume de récolte mais une maturité exceptionnelle des raisins due notamment à un été sec et aux effets bénéfiques du Mistral.

Les conditions climatiques ont également permis une longue maturation, avec des nuits fraîches bénéfiques pour le repos des ceps et favorisant un bel équilibre entre fruité et tension.

L'équipe en vigne a fait preuve de résilience et de savoir-faire, maîtrisant les risques de maladies et consolidant ainsi la qualité remarquable de cette récolte, commencée le 10 septembre.

Ce millésime très attendu devrait pleinement exprimer les caractéristiques du terroir de Beaume de Venise. Les premières dégustations révèlent des sensations gustatives riches et équilibrées.

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

Il n'y a pas de grands vins sans de grands raisins. 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.

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

Après des années en agriculture raisonnée, le domaine proposera dès le millésime 2026 des vins qui respectent le référentiel national de l'Agriculture Biologique.

La biodiversité dans notre vignoble est un bien précieux que nous préservons depuis des années et que nous maintenons en replantant en bordure de parcelles : oliviers, amandiers, romarins, câpriers, grenadiers et cyprès et en installant des nichoires à oiseaux et chauves-souris.

VINIFICATION

Vendange manuelle, tri de la vendange directement à la parcelle, ensuite pressurage pneumatique. Débourage et fermentation en cuves inox élevage pendant 6 mois avant mise en bouteilles.

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION



CÉPAGES

Grenache blanc 50%, Marsanne 50%

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 45 hL/ha

13 % 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

Température de service : 10-11 °C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

A l'œil, une robe assez pâle aux reflets nacrés. Au nez on note des arômes de pêche blanche, de poire ou encore de légères notes mentholées.

En bouche, on découvre une texture douce et parfumée, avec en finale une touche de zeste de citron qui ajoute une légère vivacité.

ACCORDS GOURMANDS

Compagnon idéal de l'apéritif au fromage : toasts de brandade de morue, poissons grillés aux herbes et à l'huile d'olive, un fromage de chèvre frais...

PRESSE & RÉCOMPENSES


"Vin subtil, bien équilibré avec des arômes frais et une belle longueur sur la salinité. Pas excessivement démonstratif mais donnant du plaisir."

Concours Bettane & Desseuve Prix plaisir 2023 Argent, 13/04/2023

"Vin de France en 2023, précis et vif comme l'éclair, frais comme l'eau de source, du Grenache blanc et de la Marsanne"

Jean-Luc BARDE, Le Vigneron Magazine, 01/06/2024

| Type de bouteille | | | | Contenance (ml) | | Code article | | Barcode bouteille | | Barcode Carton | |
|---------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| bourgogne tradition | | | | 75 cl | | 8 | | 376015592042 0 | | 3376015592042 1 | |
| 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 | 540 | 5 | 9 | 1.33 | 16 | 720 | 29.6 | 8.2 | L34.50 x l 25.80 x H 29.50 | L 120 x l 80 x H 162 |

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.

