AOC Muscat de Beaumes de Venise 2015

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

"Il délivre une grande intensité aromatique mais sans exubérance. En bouche, son fruit savoureux et onctueux reste dompté par un mutage précis. Superbe. " 18/20 Le Guide des Meilleurs vins de France 2017 - RVF

LE MILLÉSIME

De la chaleur, du soleil, du mistral pour aérer les grappes, des nuits fraîches et quelques pluies parsemées au fil de l'été : le raisin a mûri de façon homogène.
Les vendanges en blanc on débuté le 3 septembre.

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

Dans le travail de nos vins, le Muscat de Beaumes de Venise prend une part très importante et demande beaucoup d'attention. 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. Durant les vinifications, nous suivons les cuves nuit et jour et nous les mutons juste quand il faut. L'équilibre du vin se joue au moment du mutage. L'élevage du vin se fait en cuve inox durant les 6 mois qui précédent la mise en bouteille.

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.

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

15 % % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES
Rendement: 30 hl/ha hL/ha
Âge moyen des vignes: 50 ans ans
Sucre résiduel: 110 g/l g/l

SERVICE
Servir à 8°C

DÉGUSTATION
Robe: jaune or clair, légèrement tuilé.
Nez: fruité et gourmand. S'ouvre sur des notes d'abricot et de poire bien mûres. Notes florales.
Bouche: grasse et ample, beaucoup de gourmandise. On retrouve les fruits ressentis au nez. Magnifique finale.

ACCORDS GOURMANDS
Accompagne les apéritifs, les desserts. Il est apprécié avec le foie gras, il s'harmonise avec un roquefort et il tient sa personnalité avec le chocolat.

PRESSE & RÉCOMPENSES

SommeliersINTERNATIONAL

"Robe: jaune or clair, légèrement tuilé. Nez: fruité et gourmand. S'ouvre sur des notes d'abricot et de poire bien mûres. Notes florales. Bouche: grasse et ample, beaucoup de gourmandise. On retrouve les fruits ressentis au nez. Magnifique finale.
Accords mets et vins : marquise au chocolat, coulis de mangue. Commentaires : un vin fin et délicat."
Sommeliers International

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

18/20
"Il délivre une grande intensité aromatique mais sans exubérance. En bouche, son fruit savoureux et onctueux reste dompté par un mutage précis. Superbe."
Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 24/08/2016

Decanter WORLD WINE AWARDS

90/100 Silver
"A charming bouquet of white strawberry with a curl of honey. The palate is both fresh and complex with notes of honeysuckle, watermelon and red cherry. The finish is dense yet clean and sustained."
Decanter World Wine Awards, 14/06/2016

OR
"Éblouissante robe jaune or, aux reflets rosés. Époustouflant nez riche et expressif allant du fruit de la Passion à la liqueur de verveine en passant par la pêche et la mangue. En bouche, l'opulence prime, toastée par une fraîcheur inouïe. On relève des notes de bergamote et de menthol en soutien, pour une longueur impressionnante. Incontournable sur l'appellation!"
Concours des vins Elle à table 2016 - OR, 25/07/2016

90/100
"Robe cuivrée clair. Nez typé engageant, sur la marmelade d'orange, de coing, présence épices douces. Bouche délicate, à la sucrosité absorbée par la fraîcheur. Les parfums sirupeux bien allongés sont pleins de dynamisme. Un muscat des plus gourmands."
Gilbert & Gaillard, 19/08/2016

LE FIGARO

Coup de Coeur
"Coup de Coeur "exceptionnel" Quelle expressivité ! Son nez convoque, tour à tour, les fruits exotiques la mangue, la pêche et le raisin croquant. Gourmand sans être trop sucré, il dévoile une fine trame mentholée."
Bernard Burtschy, Le Figaro, 09/09/2016

bettane + desseauve

15/20
"Très gourmand, sans excès de liqueur, à apprécier sur une salade de fruits blancs ou jaunes."
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 23/08/2016

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.

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

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.