



## AOC Côtes du Rhône rouge, Les Balmes 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un vin aux notes fruitées et aux tannins soyeux qui saura s'allier avec finesse à des cuisines simples et gourmandes.

### 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

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: 60 hL

Rendement: 45 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

**SERVICE**

Servir à 18°C

**POTENTIEL DE GARDE**

3 à 5 ans

**DÉGUSTATION**

La robe arbore une teinte rouge éclatante.

Le parfum généreux combine harmonieusement des arômes de fruits rouges : myrtilles, fraises des bois et framboises avec de délicates nuances épicées.

En bouche, la texture est savoureuse et fruitée, avec des tanins souples. La matière est bien intégrée.

**ACCORDS GOURMANDS**

Nos suggestions : farcis provençaux, tians de légumes, gigot d'agneau, pâtes alla putanesca...

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

