

AOC Côtes du Rhône rosé Les Balmes 2025

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un rosé savoureux, frais, il se joindra idéalement à vos apéritifs, mais aussi en rosé gastronomique pour une dégustation à table.



LE MILLÉSIME

L'année 2025 a connu un hiver et un printemps aux précipitations régulières, pendant laquelle l'équipe a su maîtriser les maladies de la vigne.

L'été fut marqué par deux canicules fin juin et mi-août qui ont précipité les vendanges, réalisées avec 15 jours d'avance sur 2024, et ce malgré un débourrement tardif (7 jours de retard par rapport à 2024).

La gestion parcellaire et la réactivité des équipes ont été déterminantes pour préserver la qualité, en évitant le flétrissement des baies et en maintenant une bonne acidité.

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

Notre Rosé est un vin plaisir, de grenache noir et gris, et d'un peu de cinsault. Les parcelles sont choisies et les raisins sélectionnés pour la vinification en rosé. Après une macération de 12h à 24h selon les millésimes, nous pressons les raisins et nous travaillons le moût afin de réaliser un vin sur le fruit et la fraîcheur.



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION



CÉPAGES

Grenache 95%, Cinsault 5%

13.5 % 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 8°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Vin sur la fraîcheur avec une belle robe corail.

Le nez est expressif et fruité dans un style très méridional. Notes de groseille, de framboise et de pamplemousse.

La bouche légère et fruitée, se combine aux arômes d'agrumes rafraîchissants.

ACCORDS GOURMANDS

Un rosé aromatique parfait pour les apéritifs et accompagner un plateau de charcuterie, crudités et salades composées estivales.

Sa structure lui permet d'accompagner à merveille les cuisines exotiques (curry de poulet, rougail), les grillades ou une paëlla.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"Rosés Méditerranéens, quel caractère ! - Juin 2025

Un rosé puissant, largement dominé par le grenache noir, raisin de prédilection des rosés du Sud. Intensité et profondeur, subtile concentration de fruits rouges révélée par une bouche dynamique aux amers finaux, révélateurs de fraîcheur."

Karine Valentin, La Revue du Vin de France, 23/05/2025

