



Beaumes de Venise Rouge 2019

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Suite à un hiver chaud et sec, nous avons eu un printemps frais et pluvieux avec une vigilance accrue sur les risques de gelées. Ensuite un bel été a permis un parfait développement des vignes. Les vendanges ont commencé le 9 septembre dans des conditions idéales.

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.

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 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

14.5 % VOL.

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

ACCORDS GOURMANDS

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



PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 93/100

"Immediately interesting on the nose, the herbs and flowers come first, thyme and lavender, then the raspberry fruit. Medium-bodied, good sense of freshness and definition to the fruit and structure, with good acidity and crispness of flavour. Fresh, savoury, delicious. Great value. 60% Grenache, 25% Syrah, 6% Marsanne, 5% Mourvèdre, 4% Grenache Blanc, no destemming."

Matt Walls, Decanter



90/100

"Tour de France des vins plaisirs "Un nez au parfum engageant sur l'orangette précède une bouche charnelle dont la solidité lui garantira une belle évolution dans le temps. Un référent incontournable.""

Olivier Poussier et Robert Petronio, La Revue du Vin de France

4/4 Tulipes

"Issu d'un assemblage de cinq cépages, dont 60% de grenache, ce vin est une ode au raffinement et au magnifique vignoble suspendu de Beaumes-de-Venise. Evoquant la rose et la pivoine, puis les fruits rouges, ce vin, ample et soyeux, ourlé de tanins fermes, mais savoureux, évolue vers des notes salines qui concluent admirablement la dégustation. Le prix n'est absolument pas représentatif de son niveau alors profitez-en !"

Olivier Borneuf, La Tulipe Rouge

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

2/2

