



Muscat de Beaumes de Venise 2021

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

Le muscat de Beaumes-de-Venise est un vin doux d'une belle fraîcheur et à l'aromatique envoûtante de rose et d'abricot.

LE MILLÉSIME

Les aléas climatiques de l'année sont venus bouleverser le travail du vigneron. Le gel n'a pas épargné notre vignoble avec une perte de récolte historique de 30 à 40 % selon les cépages et un décalage de maturité de 15 jours par rapport à 2020.

Ce millésime atypique de faible volume a permis de réaliser des vins de très belle qualité gourmands et frais. Notre muscat millésime 2021 a une nette concentration aromatique, et son acidité, marqueur de ce millésime, sera une belle assise pour la garde

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

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. L'équilibre du vin se joue au moment du mutage.

ÉLEVAGE

L'élevage du vin se fait en cuve inox durant les 6 mois qui précèdent la mise en bouteille.

CÉPAGES

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

15 % 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: 435 hL
Superficie du vignoble: 17 ha
Rendement: 30 hL/ha
Âge moyen des vignes: 50 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

93/100

"Le muscat de Beames-de-Venise se livre avec une aromatique assez orientale, assemblage des notes de loukoum et d'eau de rose. La bouche suave témoigne d'un mutage parfaitement géré."

Olivier Poussier, La Revue du Vin de France, 01/09/2022



Or

Concours Mondial de Bruxelles 2022 Or

"Une couleur légèrement rosée, trahissant la présence de 25% de Muscat à petits grains noirs, un mutage imperceptible, des parfums envoutants de rose, de pêche au vin et de pâtisserie, c'est du grand art ! D'un équilibre parfait, le sucre servant le fruit, ce vin s'achève sur des notes de zeste d'orange du meilleur effet. La grande classe."

Olivier Borneuf, La Tulipe Rouge

Decanter

93/100

"Peach in colour, not white. Fruits span pêche de vigne, lychee and melon, with a touch of butterscotch in the background. Fairly full-bodied, fresh, and finishes clean, not cloying. Further peach on the finish. Great sense of purity, not a hugely powerful vintage but a very good one, with balance and purity. Aged in stainless steel. 110g/L residual sugar."

Matt Walls, Decanter, Decanter, 29/11/2022

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

2/2

