domaine des bernardins

Muscat de Beaumes de Venise 2020

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

LE MILLÉSIME

Après un hiver doux et humide, on assiste à un réveil précoce de la végétation dès le 4 mars. Le gel du 25 mars par chance ne touche que très peu notre vignoble.
Avril et mai sont des mois chauds avec quelques périodes de pluie qui permettent une croissance rapide de la vigne. Les premières fleurs sur le cépage muscat à petits grains arrivent dès le 7 mai. Les dernières pluies du millésime sont observées mi-juin. L'été est chaud et sec. Nous attaquons les vendanges le 20 août pour les premiers blancs!

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 précédent la mise en bouteille.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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.

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

92/100
"Le Muscat de Beaumes-de-Venise 2020 reste à un niveau exceptionnel. Complexe, sur ses notes de mandarine, d'orange confite et d'abricot. La bouche gère la douceur avec brio sans jamais saturer."
Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde, La Revue du Vin de France 2022, 09/09/2021

Decanter

93/100
"Lovely aromas of pear, crab apple, quince and beeswax. It's full-bodied but not gloopy, generously rounded on the palate, with a lovely sense of balance and freshness to offset the measured sweetness. The tiniest touch of super-fine tannin helps to build structure and give a long, perfumed finish. Very elegant. Grown on sandy soils, fermented with natural yeasts. 110g/L residual sugar."
Matt Walls, Decanter, 01/10/2021

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

94-95/100
"Ce grand classique de l'appellation est une valeur sûre incontournable. Armé de la grande générosité d'un fruit mûr à souhait, il déploie en bouche un équilibre magistral entre une eau-de-vie toujours bien intégrée et un sucre résiduel, qui, année après année, s'intégrera à merveille. On pourra le boire sur la jeunesse de son fruit, mais il serait dommage de ne pas le laisser vieillir car il gagnera tellement en complexité avec quelques années de garde ! Mettez tout ce que vous pouvez en cave et soyez patients, vous serez amplement récompensés."
Roberto Petronio - Olivier Poels - Olivier Poussier, La Revue du Vin de France

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.