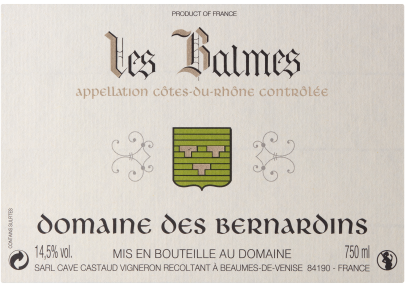
Domaine des Bernardins



Domaine des Bernardins "Les Balmes" Rouge

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un vin aux notes fruitées qui saura s'allier avec finesse à la cuisine provençale, un gigot d'agneau, ou encore un beau plateau de fromages.

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 fraicheur 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 indispensable 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.

agriculture RAISONNÉE
Domaine Qualifié

CÉPAGES

Grenache noir 90%, Syrah 10%

14 % VOL.

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 18°C
Garde 8 à 10 ans

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.

DÉGUSTATION

Belle robe limpide et brillante de couleur violine. Le nez est expressif et gourmand sur des notes d'épices et de fruits noirs (de mûrs) avec une pointe de mentholée, un peu de cèdre. La bouche est ronde et gourmande.

ACCORDS GOURMANDS

A table, très agréable avec la cuisine provençale, le gigot d'agneau, les farcis et avec le fromage.

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

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.