domaine des bernardins

AOC Côtes du Rhône Rosé 2010 "Les Balmes"

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Le millésime 2010 est toujours d'une belle densité, avec de la puissance et de la fraîcheur. Au nez, des arômes expressifs de fleurs blanches et de pommes vertes, de poires. En bouche on retrouve la fraîcheur, de la matière, de l'élégance et une finale soutenue. Du grand art à petit prix.
Gault&Millau

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

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. Il n'y a pas de grands vins sans de grands raisins.Les façons culturales sont pour l'essentiel manuelles. Cinq 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.Le domaine travaille et respecte le référentiel national de "l'agriculture raisonnée".En matière de protection des cultures, nous utilisons des produits phytosanitaires uniquement lorsque cela est nécessaire et justifié et en fractionnant, de manière adaptée, les traitements, de façon à minimiser les quantités de produits utilisés. 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

Notre Rosé est un vin plaisir, 100% grenache noir et gris. 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.

CÉPAGE

Grenache 100%

DÉGUSTATION

Servir à 8°C

ACCORDS GOURMANDS

A table, accompagne les salades composées, la charcuterie, les viandes blanches, les grillades et la cuisine exotique

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

18/20
"Le millésime 2010 est toujours d'une belle densité, avec de la puissance et de la fraîcheur. Au nez, des arômes expressifs de fleurs blanches et de pommes vertes, de poires. En bouche on retrouve la fraîcheur, de la matière, de l'élégance et une finale soutenue. Du grand art à petit prix."
Gault&Millau, gaultmillau.fr, 01/10/2011

14/10
"Le rosé des Balmes est sincère, droit, profond, comme on l'aime."
La Revue du Vin de France, Le Guide des Meilleurs Vins de France 2012, 01/10/2011

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.