



Domaine des Bernardins, Les Balmes, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2020

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.

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

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.

ÉLEVAGE

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 noir 90%, Syrah 10%

14 % 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: 30 hL

Rendement: 50 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

SERVICE

Servir à 18°C

Garde 8 à 10 ans

DÉGUSTATION

Belle robe limpide et brillante de couleur violette. Le nez est expressif et gourmand sur des notes d'épices et de fruits noirs (de mûres) avec une pointe 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.

PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"Le domaine nous régale sur les rouges en 2020, avec notamment un côtes-du-Rhône gourmand et charmeur, à la matière infusée."

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

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

2/2

