



AOC Beaumes-de-Venise Rouge 2018

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

"Un nez somptueux, une bouche dense et sapide, avec un fruit presque sucré. Ce vin conjugue volume et finesse. Superbe !" Roberto Petronio RVF

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.

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 60%, Syrah 25%, Marsanne 6%,
Mourvèdre 5%, Grenache blanc 4%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 5.50 ha

Rendement: 38 hl/ha hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans ans

14 % % VOL.

Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.



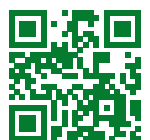
SERVICE

Servir à 18°C

Garde 8 à 10 ans

ACCORDS GOURMANDS

A table, ce vin accompagne les viandes rouges, gibiers et fromages.



PRESSE & RÉCOMPENSES



15.5-16/20

"Un nez somptueux, une bouche dense et sapide, avec un fruit presque sucré. Ce vin conjugue volume et finesse. Superbe !"

Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 23/05/2019

15.5/20

"Nous aimons le Beaumes-de-Venise 2018 pour ses fruits éclatants et sa matière pulpeuse."

Olivier Poussier - Meilleur sommelier du monde, Les Meilleurs Vins de France 2020 - Le Guide de la Revue des Vins de France, 22/08/2019



15.5-16/20

"La vendange entière apporte ce beau végétal noble qui complète un fruité intense dans une matière pleine de vie, avec du relief. Somptueux."

Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 07/07/2020

JEB DUNNUCK

90/100

"This appellation, located just south of Gigondas, always produced a Provençal, spicy wine and the 2018 Beaumes De Venise is no exception, showing a ruby/purple hue, notes of herbes de Provence, ground pepper, and garrigue, loads of raspberry and blackberry fruits, medium-bodied richness, and a great finish. It's an undeniably delicious, balanced, gulpable beauty to enjoy over the coming 3-5 years"

Jeb Dunnuck, 01/10/2020

Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne tradition				75 cl			2		376015592012 3		3376015592012 4	
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

