



AOC Côtes du Rhône Rouge 2012 "Les Balmes"

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Nez puissant et frais aux arômes de fruits rouges et noirs, avec quelques discrètes notes animales. En bouche c'est puissant, rond, maîtrisé, avec une finale longue sur le zan doux et les épices.

LE MILLÉSIME

« Les tanins, bien présents, sont souples et ronds. On serait tenté de rapprocher ce millésime de 2007 par son élégance, son expression aromatique et sa finesse »

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

Hormis un début d'été un peu compliqué, les étapes successives se sont déroulées sans difficulté majeure dans le Rhône, qui mesure sa chance. Le Rhône est resté sous l'influence du climat méditerranéen, quand le reste de la France subissait l'influence océanique. Il va y avoir de la minéralité, de la structure, des choses superbes dans les vins de cette région bénie des dieux pendant la saison». Le vigneron a le sourire. Après des vinifications sans encombre, il aborde les étapes d'élevage persuadés que ce millésime apportera beaucoup de plaisir.

VINIFICATION

Au sud du vignoble, le binôme grenache-cinsault donne des résultats remarquables en rosé. Parallèlement, la synergie grenache syrah donne des vins très colorés, avec de puissants arômes, tandis que les équilibres alcool/acide leur confèrent beaucoup de fraîcheur. L'acidité préservée a permis aux cépages blancs de garder toute leur fraîcheur et leur expression aromatique.

CÉPAGES

Grenache noir 90%, Syrah 10%

SERVICE

Servir à 18°C

Garde 8 à 10 ans

ACCORDS GOURMANDS

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

PRESSE & RÉCOMPENSES



14.5/20

"En s'ouvrant, le nez évoque la violette, le sang et la viande fraîche. Le toucher de bouche valorise plus la finesse que la puissance. Un vin d'un beau classicisme."

Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 09/01/2014






14/20

"En rouge, le côtes-du-rhône 2012, doté d'un fruit juteux et d'une bouche plantureuse, a beaucoup de fond et de sève en bouche. Un vin corpulent et bien équilibré, avec la fraîcheur du millésime pour fil conducteur"
La Revue du Vin de France, 01/09/2013

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	540	5	9	1.33	16	720	29,6	8,2	L34.5 x l25.8 x H29.5	L 120 x l 80 x H 162	

2/2

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.



949K7F