



AOC Muscat de Beaumes-de-Venise "Hommage" 50cl.

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, Vallée du Rhône, France

Robe lumineuse, vermeille avec un côté ocre tuilé. Quelle complexité aromatique sur l'orange confite, le kumquat, l'abricot sec, et cette fameuse touche mentholée en finale ! La bouche affiche classe et douceur. Un nectar.

Olivier Poussier Meilleur sommelier du monde

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

Récolte manuelle avec tri à la parcelle, les raisins se cueillent très murs, titrant au minimum 14° potentiel, ils atteignent alors leur maturité phénolique. Par pressurage, le moût est séparé tout de suite des marcs. La fermentation des moûts est réalisée en cuve inox par les levures indigènes puis est arrêtée par mutage lorsqu'il reste encore quelques degrés de douceur. Vinification traditionnel du domaine comme dans les années 30.

CÉPAGES

Muscat à petits grains blancs 75%, Muscat à petits grains noirs 25%

15 % VOL.

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

SERVICE

A servir à 12°C

ACCORDS GOURMANDS

A boire tout seul en fin de repas ou accompagné de biscuit aux amandes et de fruit sec.

PRESSE & RÉCOMPENSES



95/100

Decanter World Wine Awards, 25/09/2020



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION





90/100

"The NV Muscat Beumes de Venise from Domaine des Bernardins shows some aged character in its amber color and notes of caramel and roasted nuts. Those almond notes help offset the sweet orange marmalade flavors, giving it a delicate sense of balance. Drink it over the next year or two."

Joe Czerwinski, Wine Advocate, 30/11/2018



92/100

"Made from a blend of 75% white and 25% black Muscat à petits grains, this salmon-hued vin doux naturel boasts a spicy, nutty charm. Flavors of dried fig and candied quince are shaded by hazelnut, anise and dried orange peel. It's a delicately textured yet impeccably balanced, exuberant wine, with a long, honeyed finish. Enjoy now-2027"

ANNA LEE C. IJIMA, Wine Enthusiast, 03/01/2019



95/100

"La cuvée Hommage dépasse la dimension d'un vin doux naturel : il s'ouvre sur la bigarade, l'orangerette, l'abricot, en plus d'une pointe mentholée-poivrée qui souligne l'aromatique. La bouche se dévoile sur une parfaite gestion de la douceur qui donne presque l'impression d'une absence de sucre due à la patine du temps et aux beaux amers finsaux."

Olivier Poussier Meilleur sommelier du monde, La Revue du Vin de France, 09/09/2021



96/100

"La cuvée hommage nous transporte toujours dans son univers complexe qui nous invite à la méditation."

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



96/100

"La cuvée Hommage est un vin de méditation qui nous transporte par sa complexité et son équilibre. Les arômes de fruits et d'agrumes confits sont complexes. La bouche a mangé son sucre et les amers finsaux apportent le relief nécessaire pour désucrier l'ensemble."

Olivier Poussier - Meilleur sommelier du monde 2000, La Revue du Vin de France, 14/09/2023

"La cuvée Hommage une réserve perpétuelle. Un festival d'arômes de fruit cake anglais, une joie gourmande intense."

Le Vigneron Magazine, 01/06/2024



94/100

"Offering aromas of dried mango, fresh apricot, yellow peach, blood orange and white peppercorn. The refreshing acidity refreshes its round palate full of navel orange and apricot. Fans of Negronis will particularly enjoy this wine, especially when paired with white chocolate, Comté or mild blue cheeses."

Anna-Christina Cabrales, Wine Enthusiast, 06/09/2024



94/100

"La cuvée Hommage dégage un rancio noble aux notes d'écorce d'orange, voire de pain d'épice. Un grand vin à boire par petites gorgées pour savourer la complexité d'un fruit anobli par le temps."

Olivier Poussier, La Revue du Vin de France, 01/09/2025

Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bordelaise Antic				50 cl			3		376 015 592 061 1		3 376 015 592 061 2	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids bttle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bttle (cm)	Diamètre bttle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	12	600	9	5.55	1.25	15	700	28.93	1.85	18 x 31 x 50	180 x 120 x 80	

