



Muscat de Beauges-de-Venise "Hommage" 50cl.

AOC Muscat de Beauges-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 Beauges 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 25% 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





90/100

"The NV Muscat Beames 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



17/20

"Robe vermeille. Le côté passerillé se fait sentir. La pointe de Kumquat et une note de zeste d'agrumes lui confèrent beaucoup de classe. Sa palette aromatique subtile est soulignée par une pointe de menthol que révèle le muscat au vieillissement. La bouche n'est pas assise sur le sucre. Le vin arbore une jolie amplitude. Le confit des fruits jaunes est relayé par de beaux amers en bouche, avec un côté zeste d'agrumes. Un Muscat harmonieux."

Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 29/08/2018



95/100

"La cuvée Hommage dépasse la dimension d'un vin doux naturel : il s'ouvre sur la bigarade, l'orangette, 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 désucre l'ensemble."

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

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 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	1.25	15	700	28.93	1.85	18 x 31 x 50	180 x 120 x 80

2/2

