



AOC Beauges de Venise Rouge 2016

AOC Beauges de Venise, Vallée du Rhône, France

“Une expression du terroir à la perfection. Précis, vertical, gracieux, il relie l'enracinement à l'aérien. Très floral, élégant, il a une classe racée splendide. On est conquis.” Bettane & Desseauve

LE MILLÉSIME

De la chaleur, du soleil, du mistral pour aérer les grappes, des nuits fraîches et quelques pluies parsemées au fil de l'été.

Le millésime 2016 se distingue aussi par la récolte homogène des cépages Mourvèdre et Grenache, ce qui nous a notamment permis de travailler sur des assemblages dès le début de la macération.

Les vendanges en rouge on débuté le 19 septembre.

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

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 indispensable 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 65%, Syrah 25%, Grenache blanc 5%, Mourvèdre 5%

13.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 38 hl/ha hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans ans

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



15.5/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/09/2017



14.5/20

"Il propose une attaque sur un fruit croquant, désaltérant, et possède un beau potentiel d'évolution"
La Revue du Vin de France, 02/09/2017



94/100

"Alive with peppery freshness and herbal bitters, rosemary and thyme. Full-bodied, very fresh and lively on the palate, with sculpted fruit and tannin, and a discreet bitter saline twist on the finish. It's very well balanced, and deeply savoury and herbal. Drinking Window 2019 - 2026."

Decanter, 01/11/2017



93/100

"If I had some concerns about how the 2015 would turn out, I've no question regarding the quality of the 2016 Beames de Venise, undoubtedly one of the top wines of the appellation. Complex aromas of flowering thyme, lavender and bay leaf join cracked pepper, roasted meat and red raspberries in this tank-aged blend of 70% Grenache (including a small proportion of Grenache Blanc), 25% Syrah and 5% Mourvèdre. Full-bodied, silky in texture, with a long, vibrant, pepper and berry-laden finish, it should drink well for more than a decade"

Joe Czerwinski, Wine Advocate, 30/11/2018

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

Domaine des Bernardins
138 Avenue Gambetta, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 62 94 13 - domainedesbernardins@gmail.com
www.domaine-des-bernardins.com



9TRUBF