



Beames de Venise Rouge 2020

AOC Beames de Venise, Vallée du Rhône, France

Le Beames de Venise est un vin élégant qui développe de magnifiques arômes de fruits rouges, de poivre frais et de cassis.

LE MILLÉSIME

Après un hiver doux et humide, on assiste à un réveil précoce de la végétation dès le 4 mars. Le gel du 25 mars par chance ne touche que très peu notre vignoble.

Avril et mai sont des mois chauds avec quelques périodes de pluie qui permettent une croissance rapide de la vigne. Les premières fleurs sur le cépage muscat à petits grains arrivent dès le 7 mai. Les dernières pluies du millésime sont observées mi-juin. L'été est chaud et sec. Nous attaquons les vendanges le 20 août pour les premiers blancs!

SITUATION

Le Domaine des Bernardins se situe à Beames 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.

ÉLEVAGE

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%

14% % VOL.

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

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 5.50 ha

Rendement: 38 hl/ha hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans ans



SERVICE

Servir à 18°C
Garde 8 à 10 ans

DÉGUSTATION

Belle robe limpide et brillante de couleur violette. Le nez est frais sur des notes de fruits rouges, de poivre frais et de cassis. Toute en rondeur et en élégance, la bouche développe une belle structure avant une finale toute en fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

91/100

"A distinctly elegant style of Beaumes de Venise gently aromatic, but with a good upswell of tannin and a persistent finish. Well-tailored, with peppery herbs on the finish. Also contains 6% Marsanne and 4% Grenache Blanc. Always a good value option."

Matt Walls, Decanter, 01/10/2021



90/100

"Cahier Spécial "Les dégustations Rasteau et Beaumes-de-Venise"

Ce beau classique de l'appellation livre un parfum intense sur des notes florales. Son joli jus, net et précis, est tout en finesse de texture, et déjà fort ouvert."

Olivier Poussier et Robert Petronio, La Revue du Vin de France, 01/10/2021



91-92/100

"Un référent incontournable et d'une régularité sans faille avec son parfum captivant où domine une note d'orangette, relayée par une pointe de violette. La bouche se montre gracieuse avec une texture parfaitement déliée. Son toucher de bouche est d'une grande finesse grâce à des tanins veloutés. Un vin précis et juteux. Superbe !"

Roberto Petronio - Olivier Poels - Olivier Poussier, La Revue du Vin de France, 01/06/2022



92/100

"Le domaine nous régale sur les rouges en 2020. Le Beaumes-de-Venise est aussi peu extrait avec une matière plus serrée en toute logique, mais tout en restant caressant en bouche."

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



"Soyeux, ample et consistant, s'appuyant sur des tannins fins mais serrés, ce superbe 2020 pinote (fleurs séchées, framboise, rose poivrée) tout en conservant une excellente fraîcheur. Une cuvée référence pour qui veut découvrir les vins de l'appellation."

Olivier Borneuf, La Tulipe Rouge 2024



93/100

"Upon nosing the wine, a delightful garden of cut roses, and violets, along with fresh red cherry, grace the nose. Concentrated red cherry, black tea, black peppercorn, flint and pulverized granite linger on the palate, all held in elegant structural balance with its tannins."

Anna-Christina Cabrales, Wine Enthusiast, 11/01/2023

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 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	1.33	16	800	29.60	8.20	18 x 31 x 50	180 x 120 x 80	

