



## AOC Beaumes de Venise Rouge 2024

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

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

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2024 se distingue par un faible volume de récolte mais une maturité exceptionnelle des raisins due notamment à un été sec et aux effets bénéfiques du Mistral.

Les conditions climatiques ont également permis une longue maturation, avec des nuits fraîches bénéfiques pour le repos des ceps et favorisant un bel équilibre entre fruité et tension.

L'équipe en vigne a fait preuve de résilience et de savoir-faire, maîtrisant les risques de maladies et consolidant ainsi la qualité remarquable de cette récolte, commencée le 10 septembre.

Ce millésime très attendu devrait pleinement exprimer les caractéristiques du terroir de Beaume de Venise. Les premières dégustations révèlent des sensations gustatives riches et équilibrées.

### 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

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.



AB  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
EN CONVERSION



**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**

Volume de production: 250 hl  
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

**POTENTIEL DE GARDE**

5 à 10 ans

**DÉGUSTATION**

La robe oscille entre le rouge intense du grenache et les reflets violines de la Syrah.

On découvre un nez très expressif, mêlant fruits rouges et petits fruits noirs, le poivre, avec des notes d'herbes aromatiques, notamment le laurier et l'origan.

La bouche est mûre et d'une belle concentration fruitée, sans être lourde, il est aérien et frais, avec une longueur remarquable. Parfaitement équilibré.

**ACCORDS GOURMANDS**

A table, ce vin accompagne vos viandes rouges préférés, une épaule d'agneau, un risotto aux champignons, une ratatouille.

**PRESSE & RÉCOMPENSES****Decanter**

95/100

"This has a lovely nose that combines herbs including bay leaf and oregano with pine needles and sappy damson fruit. It's mouthfilling but not heavy, lifted and fresh. Very drinkable, fresh and detailed with remarkable length. Perfectly balanced and highly recommended. One of their best vintages yet and one of the greatest value wines in the Rhône. Grown on sandy soils, fermented and aged in concrete with no destemming."

Matt Walls, Decanter, 25/11/2025



17/20

"A stunning nose which is so expressive, both red and dark fruits, pepper, clove and herbal notes. The palate is ripe and with good fruit concentration, the herbal notes come through as well as the pepper, clove and meatiness as well. Power and sophistication at the same time. A eucalypt cooling note on the finish gives freshness. Excellent!"

Alistair Cooper, Jancis Robinson, 11/12/2025

| 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                |

