



AOC Beauges de Venise Rouge 2017

AOC Beauges de Venise, Vallée du Rhône, France

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

14 % % 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



14-15/20

"On retrouve invariablement le beau parfum de la vendange entière et une bouche dense, racée, avec du relief et un fruit juteux."

Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 01/06/2018



Decanter 94/100

"Aged for 10-12 months in stainless steel, this has intense juniper and rosemary notes on the very rounded and savoury palate. The tannins are robust but ripe and will need time to settle, and the acidity is fierce. It's very powerful but balanced overall, retaining freshness. An impressive wine with tremendous focus and seething energy. Another excellent vintage for one of the best value wines in the southern Rhône."

Matt Walls, Decanter, 01/11/2018

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 [f](#) [t](#) [i](#) [n](#)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



D7FFYF