

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise 2017

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, Vallée du Rhône, France



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

Après une récolte manuelle, nous réalisons un pressurage pour effectuer la fermentation en phase liquide. Sans ajout de levures, nous contrôlons la fermentation alcoolique par une gestion des températures.

La vinification en Vin Doux Naturel demande l'arrêt de la fermentation pour garder de la douceur issue du raisin. L'équilibre du vin se joue au moment du mutage.

ÉLEVAGE

L'élevage du vin se fait en cuve inox durant les 6 mois qui précèdent la mise en bouteille.



CÉPAGES

Muscat à petits grains blancs 75%, Muscat à petits grains noirs 25%

15 % % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 435 hL

Rendement: 30 hl/ha hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans ans

Sucre résiduel: 110 g/l g/l

SERVICE

Servir à 8°C.

DÉGUSTATION

Robe: jaune or clair, légèrement tuilé.

Nez: fruité et gourmand. S'ouvre sur des notes d'abricot et de poire bien mûres. Notes florales.

Bouche: grasse et ample, beaucoup de gourmandise. On retrouve les fruits ressentis au nez.

Magnifique finale.



ACCORDS GOURMANDS

Accompagne les apéritifs, les desserts. Il est apprécié avec le foie gras, il s'harmonise avec un roquefort et il tient sa personnalité avec le chocolat.

PRESSE & RÉCOMPENSES



15.5/20

"Le Muscat arbore une robe jaune vermeil. Le nez est complexe, sur des notes d'agrumes confits et d'abricot. La gestion de la douceur est parfaite."

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



92/100

"Slightly rose-tinted, the 2017 Muscat de Beaumes de Venise isn't the most aromatic example of this wine style, but it's rich, full-bodied and decadently sweet. Honeyed berries, nectarine and citrus fruits finish long and soft. While some previous vintages have been cloying, this one gets the balance right"

Joe Czerwinski, Wine Advocate, 30/11/2018



92/100

"It has an enticing satsuma-skin aroma, grapey and slightly waxy. It's very full-bodied but has the intensity of fruit, acidity and bitterness to bring balance and freshness. A particularly concentrated vintage with real impact."

Matt Walls, Decanter, 01/11/2018

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bourgogne tradition				75 cl		1		376015592002 4		3376015592002 5	
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

