

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise 2018

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

"Un Muscat hédoniste et raffiné, dense et sapide. Incontournable." Roberto Petronio RVF



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.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 435 hL

Superficie du vignoble: 17 ha

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.

1/2



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



17-17,5/20

"Un Muscat hédoniste et raffiné, dense et sapide. Incontournable."

Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 01/06/2019

16/20

"Le muscat de Beaumes-de-Venise séduit à l'œil par sa robe rose tuilée. Le fruit est juste dans ce vin doux, avec des arômes d'agrumes confits et de fleur d'oranger."

Olivier Poussier - Meilleur sommelier du monde, Les Meilleurs Vins de France 2020 - Le Guide de la Revue des Vins de France, 22/08/2019

Decanter

91/100

"Pale orange colour. Confit orange, orange blossom, lychee, a touch of brown sugar. On the palate it is exceptionally full-bodied [...]"

Matt Walls, Decanter

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

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

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



KKKMNf