



Domaine des Bernardins, La Chapelle, AOC Beaumes de Venise, 2019

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

La Chapelle, cuvée prestigieuse du domaine est une micro-cuvée, qui met en avant à travers un élevage discret et raffiné, les meilleurs parcelles de notre Beaumes-de-Venise rouge.

PRÉSENTATION

Cela faisait quelque temps que trottait dans la tête de Romain, le propriétaire et œnologue du domaine, de réaliser une cuvée avec un élevage en barrique sur le Beaumes-de-Venise Rouge. Et quoi de mieux, que le millésime 2019, un superbe millésime avec un beau potentiel de garde, pour réaliser cette nouvelle cuvée : La Chapelle !

Il se rapproche alors d'un des plus réputés tonneliers de Bourgogne (Seguin-Moreau), et choisit avec eux les meilleures barriques issues de chênes centenaires français. Il sélectionne ensuite les meilleures parcelles de rouge sur le terroir des Bernardins, et réalise un assemblage un tiers Grenache, un tiers Syrah, un tiers Mourvèdre !

LE MILLÉSIME

Suite à un hiver chaud et sec, nous avons eu un printemps frais et pluvieux avec une vigilance accrue sur les risques de gelées. Ensuite un bel été a permis un parfait développement des vignes. Les vendanges ont commencé le 9 septembre dans des conditions idéales.

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".

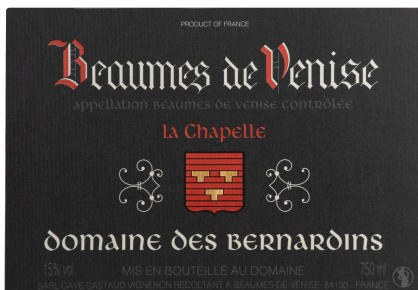
Nous favorisons les méthodes culturales et biologiques pour réduire au maximum l'utilisation des produits phytosanitaires. Enherbement des sols, ébourgeonnage et effeuillage des vignes, maintien de la biodiversité en bord de parcelle : oliviers, amandiers, romarins, câpriers et cyprès.

VINIFICATION

Vendanges manuelles garantissent une sélection rigoureuse des meilleures grappes. Cuvaïson traditionnelle en cuves bétons macération en grappes entières. Après assemblage, le vin est élevé 24 mois en fûts (15% neufs), et en cuves (85%) pour assouplir et fondre la puissance des tanins.

ÉLEVAGE

24 mois en fûts



CÉPAGES

Grenache noir 34%, Syrah 33%, Mourvèdre 33%

15 % 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: 25 ha
Âge moyen des vignes: 45 ans

SERVICE

Servir à 18°C
A déguster dès aujourd'hui et dans les 10 ans qui viennent.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe brillante et soutenue, rubis, avec quelques reflets violacés. Nez expressif et fin aux notes fruitées et florales bouton de rose. Une attaque souple en bouche, on retrouve du fruit rouge et des notes de vanille belle persistance, qui se termine sur des notes poivrées.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal sur un bif mijoté au romarin ou un gigot d'agneau à la sauge.

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bourgogne Tradition					750	2	37601559201 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	8	800	29.60	8.20	18*31*50	180*120*80

2/2

