



Muscat de Beaumes de Venise 2019

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

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

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. 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: 435 hL

Superficie du vignoble: 17 ha

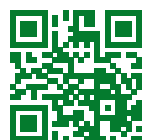
Rendement: 30 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 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**Decanter**

91/100

"Pale peachy pink colour. Full-bodied, with deep quince flavour, a touch of rhubarb. Acidity is quite marked, certainly balanced. Ends quite savoury despite the sweetness on the mid-palate. Very silky, tons of glycerol. Plenty of dry extract, it makes you salivate. Likely to age well."

Matt Walls, Decanter, 05/10/2020



92/100

"Le muscat de Beaumes de Venise 2019 se dévoile sur la pêche blanche et la mandarine, avec un côté rose épicé. La bouche, même sur un millésime jeune, montre une parfaite maîtrise du mutage."

Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde, La Revue du Vin de France, 19/11/2020



90/100

Decanter World Wine Awards, 25/09/2020



92/100

"Tour de France des vins plaisirs : Le muscat noir lui confère sa robe soutenue avec la richesse d'un fruit tout en largeur et longueur de bouche. Un muscat élégant et gracieux. Une valeur sûre à boire aussi bien jeune qu'agée."

Olivier Poussier et Robert Petronio, La Revue du Vin de France

3/4 Tulipes

"A la fois complexe et original, ce vin doux rosé combine avec brio vinosité et délicatesse dans un style aéré et très pur qui fait la part belle au fruit sans tomber dans la caricature des muscats muscatés ! Florale et réglissée, la matière glisse avec suavité, on en oublie presque le sucre, signe d'un équilibre remarquable. A un pétale de la quatrième tulipe."

Olivier Borneuf, La Tulipe Rouge

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

