



Beaumes de Venise Rouge 2023

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

Le Beaumes-de-Venise est un vin élégant qui développe de magnifiques arômes de fruits rouges, de poivre frais et de cassis.

LE MILLÉSIME

L'année 2023 fut une année extrême avec des brusques variations climatiques, comme on en observe beaucoup à présent.

Le hiver fut très sec et avec seulement 2 semaines de froid fin janvier. La vigne a commencé à bourgeonner vers le 10 mars. Le temps sec perdura jusqu'au 12 mai, date de la première d'une longue série de pluies jusqu'à fin juin. Cette humidité pendant la période la plus sensible de la vigne mis à rude épreuve nos équipes dans les vignes et nécessita beaucoup de travail et d'attention !

Le gain d'eau du Printemps a été bénéfique pour la croissance et la maturation des raisins. Surtout durant l'été chaud qui a suivi, particulièrement en août et en septembre. Ainsi nous avons pu faire une récolte généreuse après 2 ans de faible rendement. Les vendanges commencèrent le 31 août pour les blancs et mi-septembre pour les rouges. Réalisées dans des conditions idéales, elles nous promettent des vins de belle maturité avec des beaux potentiels.

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

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.

ÉLEVAGE

Lors d'une cuvaison de 15 jours en cuve béton, nous cherchons à extraire de façon douce les tanins et anthocyanes indispensable 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.



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION



CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 25%, Marsanne 6%, Mourvèdre 5%,
Grenache blanc 4%

14 % 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: 5.50 ha
Rendement: 38 hl/ha hL/ha
Âge moyen des vignes: 50 ans ans

SERVICE

Servir à 18 °C
Garde 8 à 10 ans

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

La robe oscille entre le rouge intense du grenache et les reflets violines de la Syrah.

On découvre un nez typique : expressif, gourmand, aux senteurs d'épices, de poivre noir et de fruits, notamment la cerise bien mûre.

L'attaque en bouche est bien ronde avec des tanins déjà soyeux. Le bouquet d'arômes est persistant : il s'épanouit sur de belles notes de fruits rouges, tandis qu'en fin de bouche, des parfums de thé fumé "Le Lapsang Souchong" apportent une touche de fraîcheur à cette finale.

ACCORDS GOURMANDS

A table, ce vin accompagne vos viandes rouges préférés, une epaule d'agneau, un risotto aux champignons, une ratatouille.

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

