

AOC Muscat de Beaumes de Venise 2016

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



"Un Vin égale à lui même : dense, précis, il se distingue par l'intégration du sucre et son parfum captivant. Sa bouche parfaitement équilibrée est intense et raffinée. Un grand vin dont la complexité se renforcera avec les années. " 17,5/20 Le Guide des Meilleurs vins de France 2018 - RVF

LE MILLÉSIME

De la chaleur, du soleil, du mistral pour aérer les grappes, des nuits fraîches et quelques pluies parsemées au fil de l'été : le raisin a mûri de façon homogène. Les vendanges en blanc on débuté le 3 septembre.

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.

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

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

17,5/20

"Coup de Cœur" Un vin égal à lui-même: dense, précis, il se distingue par l'intégration du sucre et son parfum captivant. Sa bouche parfaitement équilibrée est intense et raffinée. Un grand vin dont la complexité se renforcera avec les années."

Roberto Petronio, La Revue du Vin de France, 24/08/2017



"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 mets et vins : marquise au chocolat, coulis de mangue. Commentaires : un vin fin et délicat."

Sommeliers International

OR

"Le domaine des Bernardins est sans doute l'un des plus beaux domaines produisant du muscat de Beaumes-de-Venise. Ce 2016 ne déroge pas à la règle de quasi-perfection des vins produits avec passion[...]"

Concours des vins Elle à table 2016 - OR, 02/07/2017



92/100

"Robe orangé cuivré clair. Nez riche, de pâtes de fruits (figues, coings, oranges, prune), d'épices douces. Bouche équilibrée, à la sucrosité soyeuse. On croque dans le fruit confituré à pleine saveur. Une vraie gourmandise, qui se savoure à toute heure."

Gilbert & Gaillard, 19/08/2017



Silver

"Grand Prix International du Vin Mundus Vini 2018"

MUNDUS VINI Spring Tasting 2018, Mundus Vini



91/100

"Pale peach tint to the colour, with musky peach, apricot and marmalade aromas. Full, very sweet, but with good balancing acidity, this has a long finish with a touch of noble bitterness that adds to the structure. Very concentrated this year.

Drinking Window 2018 - 2026"

Decanter, 19/08/2017

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	

