



## Muscat de Beaumes de Venise 1995

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

### LE MILLÉSIME

Après un hiver doux et humide, on assiste à un réveil précoce de la végétation dès le 4 mars. Le gel du 25 mars par chance ne touche que très peu notre vignoble.

Avril et mai sont des mois chauds avec quelques périodes de pluie qui permettent une croissance rapide de la vigne. Les premières fleurs sur le cépage muscat à petits grains arrivent dès le 7 mai. Les dernières pluies du millésime sont observées mi-juin. L'été est chaud et sec. Nous attaquons les vendanges le 20 août pour les premiers blancs!

### 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.

### SERVICE

Servir à 8°C.

### 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



**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.

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

