

## Muscat de Beaumes de Venise 2021

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

Le muscat de Beaumes-de-Venise est un vin doux d'une belle fraîcheur et à l'aromatique envoûtante de rose et d'abricot.

### LE MILLÉSIME

Les aléas climatiques de l'année sont venus bouleverser le travail du vigneron. Le gel n'a pas épargné notre vignoble avec une perte de récolte historique de 30 à 40 % selon les cépages et un décalage de maturité de 15 jours par rapport à 2020.

Ce millésime atypique avec de faible volume a permis de réaliser des vins de très belle qualité gourmands et frais. Notre muscat millésime 2021 a une nette concentration aromatique, et son acidité, marqueur de ce millésime, sera une belle assise pour la garde

### 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.

### A 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.

### ELEVAGE

L'élevage du vin se fait en cuve inox durant les 6 mois qui précèdent la mise en bouteille.



| Type de bouteille   |                    |                     |                      | Code article        |                     | Barcode bouteille    |                       |                       |                        | Barcode Carton                   |                                  |  |
|---------------------|--------------------|---------------------|----------------------|---------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--|
| Bourgogne tradition |                    |                     |                      | 1                   |                     | 376015592002 4       |                       |                       |                        | 3376015592002 5                  |                                  |  |
| Contenan<br>ce (ml) | Cols par<br>carton | Cols par<br>palette | Rangs par<br>palette | Cartons<br>par rang | Poids btlle<br>(kg) | Poids<br>carton (kg) | Poids<br>palette (kg) | Hauteur<br>btlle (cm) | Diamètre<br>btlle (cm) | Dimensions cartons<br>(H*L*P cm) | Dimensions palette<br>(H*L*P cm) |  |
| 75 cl               | 12                 | 600                 | 9                    | 5.55                | 1.33                | 16                   | 800                   | 29.60                 | 8.20                   | 18 x 31 x 50                     | 180 x 120 x 80                   |  |

Domaine des Bernardins - 138 Avenue Gambetta, 84190 Beaumes de Venise  
Tel. 04 90 62 94 13 - [domainedesbernardins@gmail.com](mailto:domainedesbernardins@gmail.com)

[www.domaine-des-bernardins.com](http://www.domaine-des-bernardins.com)    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



T01Q6F

## Muscat de Beaumes de Venise 2021

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

### CÉPAGES

Muscat à petits grains blancs 75%, Muscat à petits grains noirs 25%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 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: 17 ha

Age moyen des vignes: 50 ans

Rendement: 30 hL/ha

### 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 METS-VINS

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   |                 |                  |                   | Code article     |                  | Barcode bouteille |                    |                    |                     | Barcode Carton                |                               |
|---------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Bourgogne tradition |                 |                  |                   | 1                |                  | 376015592002 4    |                    |                    |                     | 3376015592002 5               |                               |
| Contenance (ml)     | 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) |
| 75 cl               | 12              | 600              | 9                 | 5.55             | 1.33             | 16                | 800                | 29.60              | 8.20                | 18 x 31 x 50                  | 180 x 120 x 80                |

