



DOMAINE DES BERNARDINS

Beaumes de Venise Rouge



CÉPAGES

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

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.

ELEVAGE

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.

DÉGUSTATION

Belle robe limpide et brillante de couleur violette. Le nez est frais avec des notes de petits fruits rouges, l'attaque en bouche garde cette aromatique et évolue ensuite vers l'ampleur et la puissance de notes poivrées et épicées. La structure est savoureuse avec des tanins soyeux et une belle fraîcheur en finale.

Accords Mets-Vins

À table, ce vin accompagne les viandes rouges, gibiers et fromages.

GRAPE VARIETIES

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

WINEMAKING

Two red cuvées are produced at the estate from 2 typical Côtes du Rhône grape varieties: Grenache and Syrah. We do not follow a winemaking recipe but we carry out constant research aimed at favoring the expression of the terroir and the particularity of the vintage. Without excess towards over-maturation and over-extraction, the freshness of the wine and its balance seem essential to us.

BREEDING

During a 15-day vatting in concrete vats, we seek to gently extract the tannins and anthocyanins essential to the structure and color of the wine. No contact with the wood is made during aging, so the characteristics of our terroir will be able to emerge freely.

TASTING

Beautiful limpid and brilliant dress of purple color. The nose is fresh with notes of small red fruits, the attack in the mouth keeps this aromatic and then evolves towards the fullness and power of peppery and spicy notes. The structure is tasty with silky tannins and a nice freshness on the finish.

Food-Wine Pairings

At the table, this wine accompanies red meats, game and cheeses.