



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



Beumes de Venise Les Bernardins Doré Muscat Sec 2018 75 cl Blanc

10,20 € (8,43 HTVA)

Village	Beumes de Venise
Domaine	Les Bernardins
Couleur	Blanc
Millésime	2018
Conditionnement	75 cl

Caractère

vif et fruité

Ce qu'en dit la presse

Accompagne...

Fromage/ Pâte dure

Légume/ Asperges

Spécialité/ Aperitif

Spécialité/ Cuisine asiatique ou indienne

Ce qu'on en dit

Le Domaine Le terroir Il n'y a pas de grands vins sans de grands raisins. Le vignoble et le terroir sont l'essence de nos vins. C'est là où tout commence et où nous concentrons nos efforts toute l'année. Les façons culturales sont pour l'essentiel manuelles. Cinq personnes à plein temps travaillent dans le vignoble auxquelles s'ajoutent des équipes de saisonniers durant les travaux en vert et les vendanges afin de faire ressortir le meilleur de nos vignes. Le travail manuel et l'intérêt porté pour chaque cep sont essentiels. C'est ainsi que la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage et les vendanges sont effectués à la main avec un soin méticuleux. 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". En matière de protection des cultures, nous utilisons des produits phytosanitaires uniquement lorsque cela est nécessaire et justifié et en fractionnant, de manière adaptée, les traitements, de façon à minimiser les quantités de produits utilisés. 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. Quelques chiffres Rouge : 8 hectares. Grenache 60%, Syrah 25%, Cinsault 5%, Mourvèdre 5%, Marsanne 3%, Grenache Blanc 2 % Blanc : 17 hectares. Muscat à petits grains blancs 75%, Muscat à petits grains noirs 25% La vinification Dans un esprit de respect des traditions et d'utilisation du meilleur de la technologie, Andrew Hall maître de Chai et son fils Romain Hall Œnologue prennent à cœur de poursuivre

AUTREMENT DIT VINS ^{sprl} • +32 (0)81 20 00 20 • info@autrementditvins.be • www.autrementditvins.be

TVA BE 0821 831 807 • IBAN BE40 0016 0087 4963 • BIC GEBA BE BB • RPM Namur



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur

la tradition familiale. Dans le travail de nos vins, le Muscat de Beaumes de Venise prend une part très importante et demande beaucoup d'attention. 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. Durant les vinifications, nous suivons les cuves nuit et jour et nous les mutons juste quand il faut. 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. Deux cuvées de rouge sont élaborées au domaine. Des vins de terroir produits 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. 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.