



LOUIS BERNARD

A partir de 1976, M. Bernard commença à sillonner la Vallée du Rhône à la rencontre de vignerons d'exception pour élaborer des vins 'vrais', reflet de leur appellation. Depuis des partenariats ont été liés avec plus de 20 vignerons. 40 ans plus tard, le style Louis Bernard est toujours présent et un nouvel élan lui a été insufflé par une équipe jeune et dynamique installée dans le village de Gigondas. Avec les vins Louis Bernard, partage, respect, accessibilité et qualité restent les maîtres mots pour proposer ces cuvées conviviales,

promesse de belles rencontres !

CÔTES DU RHÔNE Rosé



L'esprit Louis Bernard :

Sylvain Jean, l'œnologue de Louis Bernard, et nos partenaires vignerons, sont impliqués dans l'agriculture raisonnée et dans le développement de pratiques écologiques. La Maison Louis Bernard est reconnue "exemplaire" en Développement Durable.



Sylvain est convaincu que la qualité du vin dépend avant tout du terroir, de la sélection et de la maturité des baies dans le respect de l'environnement. Avec les vignerons partenaires, ils garantissent le 'style Louis Bernard' qui met en avant le Grenache, cépage roi de la vallée du Rhône méridionale.



© G. Kessler

Les vignobles de l'appellation **CÔTES DU RHÔNE** s'épanouissent entre Lyon et Avignon sur 35 000 ha de terroirs riches et variés. C'est l'une des plus grandes surfaces viticoles françaises. Son histoire débute en 125 avant JC avec les premières vignes plantées par les Romains.

En 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité.

En 1737, un décret royal ordonna que tous les fûts destinés à la vente ou au transport devaient être marqués au feu avec les initiales "C.D.R.". Cette notoriété, acquise au fil des siècles, est consacrée en 1937 par l'obtention de l'Appellation d'Origine Protégée.



© G. Kessler

WWW.LOUIS-BERNARD.COM





LOUIS BERNARD

CÔTES DU RHÔNE Rosé

Aire de production des Côtes du Rhône méridionaux



Cépages

Le Grenache noir apporte les arômes de petits fruits mûres.

La Syrah la couleur et les notes d'épices.

Vinification

La vendange commence très tôt le matin pour préserver les arômes primaires des baies. Les grappes sont éraflées et foulées.

Pressurage direct (sans macération des baies), le jus est ensuite fermenté à basse température (15-16°C) afin de favoriser la fraîcheur et l'extraction aromatique. Chaque cépage est vinifié séparément et assemblé en décembre pour une mise en bouteille fin janvier.

Notes de dégustation

Robe pétale de rose pâle.

Bouquet de petits fruits rouges mêlés à des notes florales et d'épices douces. Vive à l'attaque, la bouche gourmande est fraîche et ample avec une persistance d'arômes fruités.

Service & accords

Servez-le frais autour de 10°C dès à présent pour profiter de tous ses arômes. Il s'accorde à merveille avec les poissons en sauce, une assiette de charcuterie, les viandes blanches grillées, des spécialités méditerranéennes, une brandade de morue, une Paëla ou un apéritif entre amis avec des tapas.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM

