



# 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 !**

## CHÂTEAUNEUF DU PAPE



### 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.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE est la plus prestigieuse appellation de la Vallée du Rhône méridionale et la plus ancienne AOP (1936). Au 14ème siècle la Papauté s'installa en Avignon et choisit Châteauneuf du Pape comme résidence d'été où les Papes favorisèrent la culture de la vigne. La typicité de cette appellation est due à deux facteurs essentiels. Tout d'abord, le sol est composé de **galets ronds** à la couleur rouge-crème, provenant des anciens **glaciers Alpains**. Grâce à ces galets, la chaleur emmagasinée durant la journée est restituée à la vigne pendant la nuit. Les raisins gagnent ainsi en maturité. Le second facteur est le **Mistral** qui souffle sur le vignoble et le préserve ainsi de l'humidité.





# LOUIS BERNARD

## CHÂTEAUNEUF DU PAPE



**Cépages**  
Grenache - Syrah

### Vinification

Les grappes sont éraflées pour ne garder que les baies qui sont foulées. Chaque cépage est vinifié séparément dans des cuves inox thermo régulées.

La fermentation est ponctuée de 2 à 3 remontages quotidiens. La macération dure de 15 à 20 jours afin de concentrer la couleur et les arômes. Fermentation malolactique. L'élevage en cuves dure 10 mois avant la mise en bouteille. Vin **végan**.



### Notes de dégustation

Robe rouge grenat profonde. Bouquet expressif de petits fruits noirs avec des notes balsamiques, de sous bois et d'épices. En bouche, il offre un bel équilibre où se mêlent complexité et rondeur. La finale est longue avec des notes de moka et de thé noir.

### Service & accords

Ouvrez-le deux heures avant de le servir entre 16°et 18°C. Parfait avec du gibier, un magret de canard ou des plats épicés.

### Notes & Récompenses

#### Millésime 2016

89-91 Robert Parker's Wine Advocate.  
'Corpulent et gourmand au palais'

90-92 J. Dunnuck

'bouquet moderne soutenu par du fruit'

91 Wine Spectator

89 - DWWA

2018 - Bronze

#### Millésime 2015

90 Jeb Dunnuck

Argent - DWWA Decanter

90 Wine Spectator

WWW.LOUIS-BERNARD.COM