



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 !

GIGONDAS



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.



L'appellation **GIGONDAS** est située au pied des **Dentelles de Montmirail** autour du village de Gigondas. Ce site était une base pour les militaires romains qui lui donnèrent d'ailleurs son nom : « Jucunditas », qui signifie joie et plaisir. Grâce à son excellence, Gigondas fût la 1ère appellation Côtes-du-Rhône Villages à pouvoir passer en AOC en 1971. Elle fait maintenant partie des crus incontournables de la Vallée du Rhône.

Louis Bernard extrait le meilleur de ce terroir unique et fertile pour vous proposer des vins structurés et généreux aux notes de fruits noirs.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM



B

LOUIS BERNARD

GIGONDAS



Cépages

Grenache - Syrah

Vinification

Les grappes sont triées, égrappées et foulées. Vinification traditionnelle avec une macération d'environ trois semaines pour concentrer la couleur et les arômes. L'élevage en cuve dure au moins 12 mois avant la mise en bouteille. Vin **Végane**.

Notes de dégustation

Robe d'un pourpre intense. Nez de fruits noirs compotés accompagnés d'épices. Bouche ample, bien équilibrée avec une nuance florale qui enrichit sa complexité. Onctueux, aux tanins fondus avec une belle longueur en finale.

Service & accords

Ouvrez-le au moins une heure avant de le servir entre 16°et 18°C. Excellent dès à présent, ce cru gagnera en complexité et en élégance dans les 5 à 7 ans qui suivent la vendange.

Parfait avec les viandes rouges, les gibiers en sauce, les plats épicés ou un sauté d'agneau aux épices douces.

Millésime 2016

92 Robert Parker's Wine Advocate.
91 Wine Spectator
90-92 Jeb Dunnuck

Millésime 2015

92 Wine Enthusiast
90 Robert Parker's - Wine Advocate
89-91 Jeb Dunnuck

WWW.LOUIS-BERNARD.COM