



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 white



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.



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 vinicoles 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.





LOUIS BERNARD

CÔTES DU RHÔNE blanc

Aire de Production des Côtes du Rhône méridionaux



Cépages

Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne

Vinification

La vendange commence très tôt le matin pour préserver les arômes des baies. Chaque cépage est vinifié séparément pour développer ses propres caractéristiques. La fermentation est faite à basse température (12-14°C) pour favoriser l'extraction des arômes. Elevage en cuve durant 6 mois avant la mise en bouteille. Vin **végan**.

Notes de dégustation

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez expressif et frais mêlant des arômes de fleurs blanches à des notes de fruits à chair blanche (poire, pêche). En bouche, il est frais avec un très bel équilibre aux saveurs fruités en finale.

Service & accords

Servez-le entre 10° and 12°C dès à présent pour profiter de tous ses arômes. Il accompagne les produits de la mer, notamment les crustacés, les coquilles Saint-Jacques, les poissons en sauce ainsi que les volailles à la crème ou les fromages de chèvre frais. Très apprécié dès l'apéritif !

WWW.LOUIS-BERNARD.COM