



# LOUIS BERNARD

# LOUIS BERNARD

A partir de 1976, M. Bernard commença à sillonner la Vallée du Rhône à la rencontre de vigneronns d'exception pour élaborer des vins qui reflètent leur appellation. Depuis des partenariats ont été liés avec plus de 20 vigneronns.

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 !

## CÔTE-RÔTIE



### L'esprit Louis Bernard :

Sylvain Jean, l'œnologue de Louis Bernard, et nos partenaires vigneronns, 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 vigneronns partenaires, ils garantissent le 'style Louis Bernard', qui met en avant le Grenache, cépage roi de la vallée du Rhône méridionale. La Syrah, cépage de la partie septentrionale a une grande intensité colorante et une grande richesse aromatique.



SYRAH

CÔTE-RÔTIE est l'un des plus anciens vignobles de France et l'appellation la plus au nord de la Vallée du Rhône, située juste à quelques kilomètres au sud de Lyon. Les vignes sont sur des coteaux très escarpés, sur d'étroites terrasses qui ne permettent que des vendanges manuelles. Présentes depuis l'antiquité, les vignes avaient presque disparu suite aux décès d'environ 150 vigneronns lors de Première Guerre Mondiale; de nombreuses parcelles furent laissées à l'abandon. Dans les années 60, il ne restait plus que 60 hectares. Dans les années 80, une poignée de vigneronns entreprit de restaurer les terrasses et d'y replanter de la Syrah. Aujourd'hui, la surface de l'appellation est d'environ 320ha.



WWW.LOUIS-BERNARD.COM



# LOUIS BERNARD

## CÔTE-RÔTIE

Aire de production de  
l'AOP CÔTE-RÔTIE



### Cépages

100 % Syrah -

Rendement moyen: 40 hl/ha

### Vinification

Vendangemanuelle. Les grappes sont rangées dans des caisses de 10 à 20 kg. En cave, elles sont triées, égrappées et pressées.

Le processus de macération dure 20 jours à température contrôlée (max. 30°C) pour concentrer la couleur et les arômes. Une partie du vin est élevée en barrique durant 12 mois. **Vin Végan.**

### Notes de dégustation

Robe d'un rouge profond.

Le nez **complexe** s'ouvre sur des notes épicées, des arômes de baies rouges et noires mêlés à des notes de violettes. Avec l'âge, il s'enrichit de nuances de cuir et de fruits à noyau. La bouche est **élégante**, intense et **ample** aux arômes **floraux** en plus des notes épicées. C'est un **vin de garde** d'une belle structure tannique avec une longue finale amplifiée par le boisé.

### Conseils de service

Ouvrez ce cru prestigieux deux heures avant de le servir entre 16° et 18°C avec un filet de boeuf, un magret de canard aux épices douces ou un tounedos Rossini. Il peut se conserver 8 à 10 ans en cave.