



# 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 !**

## CROZES-HERMITAGE



### 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.



SYRAH

**CROZES-HERMITAGE** est la plus grande appellation en superficie de la Vallée du Rhône Septentrionale, avec plus de 1 300Ha de vignes plantées réparties sur 11 communes de la Drôme. Elle est située sur la rive gauche du Rhône à hauteur du 45ème parallèle, sur un sol de composition très diverse : substrats granitiques, dépôts sableux ou terrasses caillouteuses.

Louis Bernard extrait le meilleur de ce terroir unique, pour sublimer ce cru élaboré uniquement avec de la Syrah, aux arômes intenses de fruits noirs.







# LOUIS BERNARD

## CROZES-HERMITAGE



### Cépage

100% Syrah -

Rendement moyen: 48hl/h.

### Vinification

Les grappes sont triées, éraflées et foulées. La macération à température contrôlée dure jusqu'à 3 semaines pour obtenir une belle couleur et de beaux arômes. Fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant environ dix mois avant la mise en bouteille. Vin **végan**.

### Notes de dégustation

Robe pourpre et brillante aux reflets violette.

Nez raffiné, ouvert sur des notes de fruits noirs, de réglisse et de violette.

Bouche soyeuse avec un bel équilibre entre le fruit et les tanins.

### Service & accords

Ouvrez-le une heure avant de le servir entre 16-18°C avec des viandes grillées ou en daube.

Dégustez-le avec du lapereau rôti, des côtes de porc grillées ou une ratatouille.

[WWW.LOUIS-BERNARD.COM](http://WWW.LOUIS-BERNARD.COM)

