



# 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 Vin Biologique



### 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.





# B

## LOUIS BERNARD

### CÔTES DU RHÔNE Vin Biologique

Aire de production des Côtes du Rhône méridionaux



#### Cépages

Grenache - Syrah

#### Vinification

Dans le respect de l'environnement et des personnes, les raisins ne reçoivent pas de traitement chimique.

Les grappes sont éraflées, triées et foulées. Vinification traditionnelle de chaque cépage avec une longue macération (jusqu'à 3 semaines) pour concentrer la couleur et les arômes. Le vin est élevé en cuve durant 6 mois. Pas d'élevage en fût afin de favoriser son caractère fruité. Vin Vegan.

#### Notes de dégustation

Belle robe rouge sombre.  
Bouquet de petits fruits rouges légèrement épicé.  
Palais riche, ample aux tanins soyeux avec une finale élégante.

#### Service & accords

Servi entre 16° et 18°C, il accompagne les repas simples et conviviaux comme de la viande grillée, des volailles, de la pizza, des plats de pâtes, une omelette aux champignons, un burger végétarien ou des feuilletés aux légumes.

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

