



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 VILLAGES



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'aire de l'appellation **CÔTES DU RHÔNE VILLAGES** s'étend sur 4 000Ha et 95 communes réparties dans le Vaucluse, le Gard, la Drôme et l'Ardèche. Les sols varient de l'argilo-calcaire au sableux, produisant des vins denses et généreux.

Louis Bernard sélectionne ses partenaires vignerons principalement dans le Vaucluse et la Drôme selon des caractéristiques du terroir. Les critères de production des Côtes du Rhône Villages sont plus stricts que ceux des Côtes du Rhône et leur confèrent une complexité supérieure et plus de corps.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM





LOUIS BERNARD

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Aire de production des Côtes du Rhône VILLAGES



Véraison

Les grains changent de couleur début août.



Cépages

Assemblage subtil réalisé à partir de Grenache noir et de Syrah.
Rendement moyen inférieur à 40hl/ha.

Vinification

Les grappes sont triées et égrappées.
Chaque cépage est vinifié séparément pour développer ses caractéristiques.
La macération dure de 15 à 20 jours pour obtenir une couleur intense, de riches tanins et de beaux arômes.

Vegan.

Notes de dégustation

Robe rouge rubis
Bouquet expressif de fruits rouges bien mûrs (cassis, prune) et d'épices.
Bouche complexe et bien équilibrée aux notes d'épices et de réglisse soutenue par des tanins fondus.

Service & accords

Servez-le entre 16° and 18°C, dès à présent ou dans les 5 ans suivant la vendange.

Parfait avec les viandes rouges grillées ou mijotées, la volaille ou un burger végétarien à la patate douce.
Dégustez-le aussi avec des plats exotiques légèrement épicés, comme un agneau au curry.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM