



LOUIS BERNARD

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 qui reflètent 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 SAINTE-CÉCILE



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.



S. Jean

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.



GRENACHE

L'AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINTE-CÉCILE s'étend sur 1 390 Ha et sur 5 communes (Sainte-Cécile les-Vignes, Sérignan et Travaillan en Vaucluse; Suze-la-Rousse et Tulette dans la Drôme).

Les sols se présentent sous deux aspects :

- au Nord de l'aire d'appellation, les sols sont argilo-limoneux avec des cailloux de différentes tailles
- au Sud, l'aire d'appellation est formée de cailloux roulés calcaires sur sol argilo-sableux

produisant des vins gourmands et fruités.





LOUIS BERNARD

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINTE-CÉCILE

Aire de production du
Côtes du Rhône Villages Sainte-Cécile



Cépages

Grenache et Syrah

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 belle couleur, de riches tanins et de beaux arômes. **Vin Vegan.**

Notes de dégustation

Robe rouge rubis.
Bouquet aux arômes intenses de fruits bien mûrs et d'épices.
La bouche soutenue par des tanins fins se révèle ample et gourmande aux arômes persistants de fruits rouges (cerises).

Service & accords

Servez-le entre 16° et 17°C avec les repas de tous les jours, un plateau de charcuterie, du poulet grillé, des plats provençaux ou un gratin d'aubergines à la tomate.



WWW.LOUIS-BERNARD.COM