



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 !

TAVEL



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.



TAVEL, cru méridional, est produit sur 950 ha autour de la commune de Tavel dans le département du Gard. C'est la seule appellation rhodanienne à ne produire que du rosé.

Les vignes y sont cultivées depuis le 5ème siècle avant JC. Implanté par les Grecs, le vignoble s'est développé avec les Romains.

Tavel est connu comme "le rosé des rois et le roi des rosés" car Philippe le Bel dit 'le Juste', Roi de France, et les Papes d'Avignon avaient une prédilection pour ce vin !

La belle robe du Tavel peut varier du rose saumoné au rose soutenu des rubis. AOP depuis 1937.



WWW.LOUIS-BERNARD.COM





LOUIS BERNARD

LOUIS BERNARD

TAVEL



Cépages

Grenache, Syrah, Cinsault et Mourvèdre.

Vinification

La vendange commence tôt le matin pour préserver les arômes primaires des cépages qui sont vinifiés séparément. Macération à froid de 12 à 24 heures suivie par une fermentation alcoolique à basse température (12-14°C) pour obtenir un profil de fruit frais. Les cépages sont ensuite assemblés et vieillis quelques mois en cuves. **VEGAN.**

Notes de dégustation

Robe rose profond aux reflets rouges. Bouquet élégant de fruits rouges, de prunes et d'épices. En bouche, il est à la fois souple, fruité et ample.

Service & accords

Le Tavel n'est pas seulement un vin d'été ; c'est un vin dit 'gastonomique' que l'on peut apprécier toute l'année avec la cuisine méditerranéenne ou asiatique, les viandes blanches et les poissons en sauce. Servez-le entre 10° et 12°C, dès à présent ou dans les 4 ans suivant la vendange.



WWW.LOUIS-BERNARD.COM

