



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. **Partage, respect, accessibilité et qualité restent les maîtres mots pour proposer ces cuvées conviviales.**

Les vins louis Bernard, la promesse de belles rencontres !

DOMAINE DE MONTBAYON VACQUEYRAS

Depuis trois générations, le **Domaine de Montbayon** est dirigé par la même famille passionnée par les vignes, la nature et le vin.

Le vignoble de **35 hectares** est situé entre les villages de Gigondas et de Vacqueyras, au pied des Dentelles de Montmirail sur des coteaux parfaitement exposés sur un ancien lit de la Durance. Le sol de type calcaire caillouteux produit des vins charpentés qui vieillissent bien. Les vignes ont une moyenne d'âge de 40 ans et reflètent tout le soleil et le terroir de ce cru de la Vallée du Rhône méridionale.



Sylvain,
Louis Bernard winemaker



L'esprit Louis Bernard

Sylvain Jean, vinificateur des vins Louis Bernard, et nos partenaires vignerons, sont impliqués dans l'agriculture raisonnée et dans le développement de pratiques écologiques.

Nous sommes convaincus que la qualité du vin dépend avant tout du terroir, de la sélection des baies dans le respect de l'environnement.

Ensemble, nous garantissons le 'style Louis Bernard' qui met en avant le **Grenache**, cépage roi de la vallée du Rhône **méridionale**.

En 2018, la Maison Louis Bernard est reconnue "**exemplaire**" en **Développement Durable**.

Le vignoble de **VACQUEYRAS** s'étend sur 1 300 hectares et se situe au pied des "Dentelles de Montmirail" sur des sols alluvionnaires en terrasses, entre les communes de Vacqueyras et de Sarrians. 'Vaquerias', en Provençal, vient du latin Vallea Quadreria qui signifie la vallée des pierres.

Vacqueyras est l'un des premiers villages reconnus pour la qualité de ses vins classés 'Côtes du Rhône Vacqueyras' en 1955. En 1990, il est consacré "Cru".



LOUIS BERNARD

DOMAINE DE MONTBAYON VACQUEYRAS



Cépages

Grenache, Syrah et Mourvèdre.
Rendement moyen de 36hl/ha.

Les « vieux » Grenaches ont depuis longtemps atteint l'âge de raison et sont taillés en « gobelet ».

Vinification traditionnelle

Remontages journaliers et maîtrise des températures.

Durée de macération entre 18 à 25 jours. Vin **Vegan**.

Notes de dégustation

Robe d'une belle densité soutenue, bleu-rouge texturé.

Dans sa jeunesse, il offre des arômes puissants de petits fruits rouges et de cerise compotée et un nez frais et fringant. Sa bouche est généreuse, ample et charnue avec une belle fraîcheur – bonne longueur persistante. Au fil des années, il développe des notes de réglisse et d'épices.

Service & food pairing

Servir entre 16° et 18°C, dès à présent ou dans les 5 à 7 ans suivant la vendange. Excellent avec une viande grillée ou mijotée comme un steak au poivre ou du boeuf bourguignon. Délicieux avec des plats légèrement épicés comme un risotto au curry et au potimarron.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM