



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 !



VACQUEYRAS

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.



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. 'Vaqueiras', 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".



WWW.LOUIS-BERNARD.COM





LOUIS BERNARD

VACQUEYRAS



Cépages

Grenache - Syrah - Mourvèdre

Rendement moyen : 36 hl/h.

Vinification

Les grappes sont triées, éraflées et foulées. Longue macération de 3 semaines pour concentrer la couleur et les arômes.

Elevage en cuve durant 12 mois environ.

Vin Végan.

Notes de dégustation

Robe d'un violet profond.

Bouquet expressif de framboise et de cerise confite avec des notes d'épices.

Le palais est moelleux et dense, avec un caractère fin et fruité très savoureux.

La finale est sur le fruit avec des tanins souples et des notes épicées persistantes.

Service & accords

Ouvrez-le au moins une heure avant de le servir entre 16° et 18°C.

Excellent dès à présent, ce Cru gagnera en complexité avec une mise en cave de 5 à 7 ans.

Suggestions : viande rôtie, plats légèrement épicés ou des aubergines à la tomate.

Notes

millésime 2017 : 89 Wine Spectator

millésime 2016 : 90-92 Jeb Dunnuck

90 Wine Advocate, R.Parker

millésime 2015 : 90 Jeb Dunnuck

WWW.LOUIS-BERNARD.COM