



# 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 !**

## VENTOUX Rosé Vin Biologique



### 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. La Maison Louis Bernard est reconnue "exemplaire" en Développement Durable.



Sylvain Jean

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**.



**VENTOUX**, le nom de l'appellation suffit à la situer. C'est en effet sur les contreforts du massif calcaire du Ventoux - le Géant du Vaucluse - que s'épanouit ce vignoble réparti sur une cinquantaine de communes et plus de 6 200 hectares. Classé 'réserve de la biosphère' par l'UNESCO en 1990, le site du Mont Ventoux sert d'écrin à des terroirs travaillés dans le **respect de la nature** et du patrimoine culturel et historique de la région.

Le climat plus froid que celui des Côtes du Rhône produit des **vins frais et élégants** dans leur jeunesse.



# B

## LOUIS BERNARD

### VENTOUX Rosé 2019 Vin Biologique



#### Cépages - Terroir

Grenache noir, Carignan & Clairette.  
Le terroir est propice à l'agriculture biologique avec ses sols sableux argilo-calcaires, les pluies printanières, le superbe ensoleillement et le Mistral, vent du Nord qui sèche et assainit.

#### Vinification

Les raisins sont récoltés à maturité, très tôt le matin pour préserver toute la fraîcheur des arômes primaires des baies. Pressurage direct (sans macération des baies), débordage, le jus est ensuite fermenté à basse température (15-16°C) afin de favoriser la fraîcheur et l'extraction aromatique. Vin Végan.

#### Notes de dégustation

Robe : claire lumineuse.  
Nez : petits fruits rouges  
Palais : élégant, rond avec une belle fraîcheur en finale

#### Service & accords

Dégustez-le bien frais entre 10° et 12°C, de préférence dans sa jeunesse pour profiter de tous ses arômes.

Parfait avec des salades composées, du melon, du poisson ou du poulet grillé, un couscous ou en apéritif avec des tapas.

[WWW.LOUIS-BERNARD.COM](http://WWW.LOUIS-BERNARD.COM)

