



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

Les vins Louis Bernard, la promesse de belles rencontres !

DOMAINE SARRELON CÔTES DU RHÔNE



Domaine SARRELON est situé dans la partie gardoise de l'appellation, relativement sèche en raison d'un sol composé de cailloux, de galets roulés et du fort Mistral.

Les vignes sont âgées en moyenne d'une vingtaine d'années et sont taillées en cordon de Royat.



La présence d'animaux sauvages dans les vignes (lièvres, chevreuils, etc.) contribue à l'équilibre et à l'harmonie entre les sols, la végétation et les hommes.

Après les avoir cultivées selon le cahier des charges de 'l'agriculture raisonnée', le propriétaire-récoltant revendique depuis la vendange 2011 le label de l'agriculture biologique. Aucune utilisation d'herbicide ni de pesticide.

Le respect et la préservation de l'environnement ont toujours été une priorité au domaine.

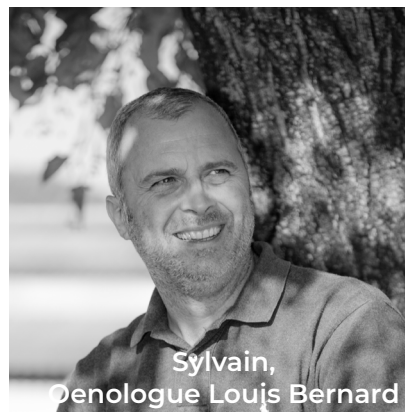
L'agriculture biologique révèle les éléments les plus fins du terroir. Respecter les sols, cultiver le plus naturellement possible le vignoble, et maintenir un environnement sain, tels sont les engagements du Domaine.



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** depuis 2018.



Sylvain,
œnologue Louis Bernard

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**.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM



LOUIS BERNARD

DOMAINE SARRELON

CÔTES DU RHÔNE

Vinification

Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis ils sont foulés et égrappés.

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chaque cépage. Le Domaine travaille uniquement avec des levures indigènes et sans enzyme.

La macération dure de 15 à 20 jours pour obtenir une belle couleur et de riches tanins. Le vin est élevé 6 à 8 mois en cuve avant la mise en bouteille. Vin **Vegan**.

Vin Biologique

Cépages

Le **Grenache** noir apporte des arômes intenses et fruité avec une faible acidité. La **Syrah**, outre ses arômes, donne au vin une couleur plus soutenue.

Notes de dégustation

Belle robe sombre aux reflets brillants. Puissant et expressif, il dévoile un bouquet de petits fruits noirs (mûres, myrtilles) avec des notes de garrigue (thym, sauge).

La bouche est ample et souple, structurée par des tanins soyeux avec une belle persistance des petits fruits noirs.

Conseils de dégustation

Servez-le entre 16°C and 18°C dès à présent ou dans les 4 à 5 ans suivant la vendange.

Accord gourmand avec un magret de canard, un filet de bœuf ou des lasagnes végétariennes.



WWW.LOUIS-BERNARD.COM