



LOUIS BERNARD

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 !

CÔTES DU RHÔNE



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.



GRENACHE

Les vignobles de l'appellation **CÔTES DU RHÔNE** s'épanouissent entre Lyon et Avignon sur 35 000 ha de terroirs riches et variés. C'est l'une des plus grandes surfaces viticoles françaises. Son histoire débute en 125 avant JC avec les premières vignes plantées par les Romains.

En 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité.

En 1737, un décret royal ordonna que tous les fûts destinés à la vente ou au transport devaient être marqués au feu avec les initiales "C.D.R". Cette notoriété, acquise au fil des siècles, est consacrée en 1937 par l'obtention de l'Appellation d'Origine Protégée.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM





LOUIS BERNARD

LOUIS BERNARD

CÔTES DU RHÔNE

Aire de production des Côtes du Rhône méridionaux



Cépages

Grenache et Syrah

Vinification

Les grappes sont triées et égrappées. Chaque cépage est vinifié séparément pour développer ses caractéristiques. La macération dure de 15 à 20 jours pour obtenir une belle couleur, de riches tanins et de beaux arômes. **Vin Vegan.**

Notes de dégustation

Robe rouge cerise.
Bouquet aux arômes intenses de fruits rouges confiturés.
La bouche soutenue par des tanins fins se révèle souple et ronde aux arômes persistants de fruits rouges (cerises).

Service & accords

Servez-le entre 16° et 18°C avec les repas de tous les jours, un plateau de charcuterie, une pizza, un chili con carne ou une poêlée de légumes au tofu.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM