



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 !

SAINT-JOSEPH



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**.



SYRAH

SAINT JOSEPH est l'un des plus vieux vignobles d'Europe dont les origines remontent à la colonisation des Grecs, puis des Romains, qui continuèrent la culture de la vigne. Autrefois appelé '**Vin de Mauves**', il était très apprécié des rois de France au 14ème siècle, et fut nommé «Saint-Joseph» au **18ème siècle** par les Jésuites de Tournon d'après la colline située entre Tournon et Mauves. Le vignoble se situe entre Condrieu et Cornas, sur des coteaux abrupts façonnés en terrasses, au sol essentiellement granitique, bordant la rive droite du Rhône sur 50km. Saint-Joseph est devenu une AOC en 1956.





© C. GRILLHE



LOUIS BERNARD

SAINT-JOSEPH



Cépage - Terroir

100% Syrah -
Rendement moyen: 40hl/h.
Les vignes sont situées sur des terrasses escarpées composées de granit mêlé à du schist et du gneiss.

Vinification

Les grappes sont triées, éraflées et foulées. La macération à température contrôlée dure jusqu'à 3 semaines pour obtenir une belle couleur et de beaux arômes. Fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant environ dix mois avant la mise en bouteilles. **Vin Vegan.**

Notes de dégustation

Robe rouge aux reflets bleu profond. Bouquet élégant, parfumé de baies noires (cassis, mûres) et d'épices mêlées à des notes de prune qui évoluent au fil des années vers des notes animales et de réglisse. Bouche bien équilibrée, souple et veloutée avec une belle finale.

Service & accords

Ouvrez-le une heure avant de le servir entre 16-18°C (63°- 65°F).

Excellent avec une viande grillée, un magret de canard, un fromage doux ou un dessert au chocolat noir.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM

