



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 !

CHÂTEAU NOËL SAINT LAURENT CÔTES DU RHÔNE

Le **Château Noël Saint Laurent** est situé sur la commune de Morières-les-Avignon, au Sud d'Avignon. Ses origines remontent au XIII^{ème} siècle. A ses débuts, c'était une simple ferme fortifiée qui servit aussi d'abri aux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. Puis les moines Chartreux y développèrent ensuite le vignoble pour servir le vin à la cour papale d'Avignon. Au XVIII^{ème} siècle, les Comtes de Félix construisirent le Château d'aujourd'hui.

Au début du XX^{ème} siècle, une riche famille avignonnaise acheta le château qui devint leur maison secondaire.

A la fin des années 1940, les parents de l'actuel propriétaire, **M. Noël**, rénovèrent durant 6 ans la demeure à l'aide d'un architecte qui travaillait également au Palais des Papes.

Depuis les années 1950, la famille Noël perpétue le savoir-faire viticole traditionnel dans le respect de l'environnement. Le vignoble de 35 ha est situé sur des coteaux argilo-calcaires avec des galets roulés de l'ancien lit de la Durance. Ils absorbent la chaleur durant la journée et la restituent la nuit, aidant ainsi à la maturité des raisins.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM



Sylvain Jean,
Louis Bernard oenologue



M. Noël,
Château Noël Saint Laurent

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.

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**.

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.



LOUIS BERNARD

CHÂTEAU NOËL SAINT LAURENT 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. La macération dure de 15 à 20 jours pour obtenir une belle couleur et de riches tanins. Le vin est élevé 6 mois en cuve.

Didier Noël est en charge du vignoble de 35 hectares, et son épouse, Brigitte Noël, de la vinification avec notre œnologue.
Vin Vegan.

Cépages

Grenache noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre.

Notes de dégustation

Robe profonde aux reflets pourpres. Nez puissant et complexe alliant des notes de fruits rouges et un bouquet de senteurs de garrigue. En bouche, l'attaque est souple et moelleuse et laisse place à une persistance d'une grande richesse aromatique.

conseils de dégustation

Servez-le entre 16° et 18°C. Parfait avec les viandes grillées ou mijotées, un magret de canard, un bœuf bourguignon ou des plats légèrement épicés comme un curry aux légumes.



Millésime 2018
Médaille OR - Paris 2019

millésime 2017
Médaille OR- Orange 2018

Millésime 2016
Médaille OR- Mâcon 2017

WWW.LOUIS-BERNARD.COM