



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 !

VIGNOBLES MIREILLE PETIT-ROUDIL TAVEL

Les **racines vigneronnes** de la famille **Petit-Roudil** remontent au 16^{ème} siècle au coeur du village de Tavel.

Le personnage le plus important de l'histoire du domaine est l'arrière grand-père de Mireille, Aimé Roudil (1870-1938), qui reconstitua le domaine juste après la crise du phylloxera.

En 1902, les vignerons de Tavel se réunirent dans un syndicat de producteurs pour unir leur force.

En 1927, le **Président de l'union**, Aimé Roudil, et 40 producteurs de Tavel ont oeuvré pour obtenir l'Appellation d'Origine Protégée en **1937**.

Gaël Petit a pris la suite de sa mère, Mireille Petit-Roudil, et poursuit le travail d'Aimé en produisant un grand Tavel, profond, fruité et raffiné.

Le vignoble est situé sur la rive droite du Rhône, sur un sol calcaire recouvert d'argile rouge et de galets.



Sylvain JEAN



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**.

TAVEL, cru méridional, est produit sur 950 ha autour de la commune de Tavel dans le département du Gard. C'est la seule appellation rhodanienne à ne produire **que du rosé**.

Les vignes y sont cultivées depuis le **5^{ème} siècle avant JC**. Implanté par les Grecs, le vignoble s'est développé avec les Romains.

Tavel est connu comme "**le rosé des rois et le roi des rosés**" car Philippe le Bel dit 'le Juste', Roi de France, et les Papes d'Avignon avaient une prédilection pour ce vin !

La belle robe du Tavel peut varier du rose saumoné au rose soutenu des rubis.



LOUIS BERNARD

VIGNOBLES MIREILLE PETIT-ROUDIL TAVEL

Vinification

La vendange commence tôt le matin pour préserver les arômes primaires des cépages qui sont vinifiés séparément. Macération à froid de 12 à 24 heures suivie par une fermentation alcoolique à basse température (12-14°C) pour obtenir un profil de fruit frais. Les cépages sont ensuite assemblés et vieillissent quelques mois en cuves avant la mise en bouteille. Vin **Végan**.



Cépage

Le **Grenache** noir donne le fruité et la rondeur, la **Syrah**, la puissance aromatique de fruits rouges et une belle robe sombre le **Cinsault**, encore plus de finesse aromatique.

Notes de dégustation

Robe brillante, d'un joli rose saumon soutenu aux reflets ambrés. Nez très frais avec de beaux arômes de griottes et de framboises et des notes florales. Attaque ronde et fruitée très plaisante; finale explosive sur des fruits rouges.

Service & accords

Tavel est l'un des seuls rosés qui gagne en complexité au fil des ans et qui peut se conserver 5 à 6 ans.

Servez-le entre 10 et 12°C avec des plats légèrement épicés, comme des légumes au curry, une brandade de morue, une moussaka ou des encornets farcis.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM