



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 LA SOUCO PAPALE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Le **Domaine de la Souco Papale** est la propriété de la famille Alazay et se situe sur les trois terroirs de Châteauneuf-du-Pape : les **galets roulés** avec une couche d'argile souterraine qui permet aux racines de la vigne de satisfaire leurs besoins hydriques, les **terres** plus lourdes proches du village et les **calcaires urgoniens**.

Cette diversité des terroirs confère au Domaine une grande constance qualitative et lui permet de produire du rouge et du blanc.

La récolte est entièrement manuelle sur les xxx ha de vignobles. Rendement moyen est de xxx Hl / ha.

"Souco" signifie "**souche**" ou "**cep de vigne**" du Pape en provençal.



Sylvain,
oenologue Louis Bernard.



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**.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE est la plus prestigieuse appellation de la Vallée du Rhône méridionale et la plus ancienne AOP (1936). Au 14ème siècle la **Papauté** s'installa en Avignon et choisit Châteauneuf du Pape comme résidence d'été où les Papes favorisèrent la culture de la vigne. La typicité de cette appellation est due à deux facteurs essentiels. Tout d'abord, le sol est composé de **galets ronds** à la couleur rouge-crème, provenant des anciens **glaciers Alpains**. Grâce à ces galets, la chaleur emmagasinée durant la journée est restituée à la vigne pendant la nuit. Les raisins gagnent ainsi en maturité. Le second facteur est le **Mistral** qui souffle sur le vignoble et le préserve ainsi de l'humidité.



LOUIS BERNARD

DOMAINE LA SOUCO PAPALE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Vinification

Les grappes sont éraflées pour ne garder que les baies qui sont foulées. Chaque cépage est vinifié séparément dans des cuves inox thermo régulées. La fermentation est ponctuée de 2 à 3 remontages quotidiens. La macération dure de 15 à 20 jours afin de concentrer la couleur et les arômes. Fermentation malolactique. L'élevage en cuves dure 10 mois avant la mise en bouteille.

Vin **vegan**.

Cépages

Grenache - Syrah - Mourvèdre.

Notes de dégustation

Robe rouge profond aux reflets violacés.

Nez puissant avec des notes de fruits noirs et de fruits cuits suivies par des arômes de réglisse.

La bouche est souple en attaque puis ample et longue avec des notes épicées.

Conseils de dégustation

Ouvrez-le au moins une heure avant de le servir entre 13 et 15°C. Excellent dès à présent, ce Cru gagnera en complexité et en élégance au fil des années.

Idéal avec le gibier tel que du sanglier braisé, un lièvre aux lentilles, un coq au vin ou un tournedos aux raisins.

