



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**, rénoverent 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.



Sylvain,
Œnologue de Louis Bernard



Didier 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 BLANC

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. Environ 20% du Viognier est vieilli 6 à 8 mois en fûts de chêne. L'assemblage est réalisé juste avant la mise en bouteille.

Vin Végan.

Cépages

Viognier, Marsanne & Bourboulenc.

Notes de dégustation

Jaune doré avec des reflets verts. Séduisant, son nez dévoile des arômes complexes de fruits à chair blanche aux notes d'abricot avec des nuances florales. En bouche, il est gras et équilibré avec une belle longueur.

Conseils de dégustation

Servez-le entre 10° et 12°C, dès à présent pour apprécier la fraîcheur de ses arômes. Excellent en apéritif, avec des viandes blanches, des salades composées, du poisson grillé ou des pâtes aux champignons.



WWW.LOUIS-BERNARD.COM