



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 du PÈRE HUGUES

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU

Domaine du Père Hugues est une exploitation familiale depuis trois générations et doit son nom à un ancêtre.

Le vignoble est situé au sud d'Orange, au croisement de Rasteau et de Sablet, sur un sol argilo calcaire recouvert de cailloux et de galets.

Historiquement, la famille ne cultivait que du Grenache mais lors du renouvellement des pieds de vignes, de la Syrah et du Mourvèdre ont également été plantées.

L'âge moyen des vignes est de 40 à 50 ans avec un rendement moyen de 30 hl/ha.



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**.

En 2018, la Maison Louis Bernard est reconnue "exemplaire" en **Développement Durable**.

Côtes du Rhône Villages **Plan de Dieu** – 'Plan Dei' est le nom donné par les communautés religieuses qui s'installèrent et cultivèrent la vigne au Moyen-Âge dans cette plaine située entre Violès et Jonquières, dans le Vaucluse, à proximité de la ville romaine d'Orange.

Le terroir du **Plan de Dieu** a été classifié en Côtes du Rhône Villages communal en 2005.

Les vins produits ici sont reconnus pour leur **élégance**, leur finesse et leur caractère fruité.



WWW.LOUIS-BERNARD.COM



LOUIS BERNARD

Domaine du
PÈRE HUGUES

PLAN DE DIEU
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Vinification traditionnelle

Les raisins sont foulés et égrappés.

La vinification est réalisée en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chaque cépage.

La macération dure 15 à 20 jours à températures contrôlées.

Le vin est élevé 10 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Vin Végan.

Cépages

Grenache noir dominant, donne les arômes de fruits rouges.

Syrah apporte de l'intensité à la robe et des arômes raffinés de fruits noirs et de violettes.

Notes de dégustation

Robe rouge profond aux reflets mauves.

Bouquet de fruit rouge et de garrigue avec des notes de thym et de laurier.

Le palais est élégant, bien équilibré avec une finale généreuse et légèrement épicée.

Conseils de dégustation

Servir entre 13° and 15°C, dès à présent ou dans les 4 à 6 ans après la vendange.

Dans sa jeunesse, il accompagne les viandes grillées, la cuisine méditerranéenne, des lasagnes aux épinards et à la brousse. Avec l'âge, il sera parfait avec du gibier ou une daube provençale.

