

# B

## 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 qui reflètent 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 DES PEYROUSES CÔTES DU RHÔNE

Le **Domaine des Peyrouses** est situé à proximité de Vaison la Romaine au lieu dit 'les Peyrouses' en provençal, 'les pierres rouges', en référence au terroir.

Le vignoble est situé sur un sol caillouteux argilo calcaire avec un léger relief. Le climat, de type méditerranéen, est protégé du mistral par les reliefs proches et la proximité rafraîchissante du Mont Ventoux.

L'organisme indépendant, Ecocert, contrôle et certifie l'agriculture biologique du domaine dans le respect de l'environnement et des hommes afin d'obtenir des produits sains et naturels.

L'agriculture biologique révèle les éléments les plus fins du terroir. Respecter les sols, cultiver le plus naturellement possible le vignoble, et maintenir un environnement sain, tels sont les engagements du Domaine.



La Truffe,  
un trésor local.



Sylvain,  
Louis Bernard oenologue

### Vin Biologique

#### 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.

La Maison Louis Bernard est reconnue "exemplaire" en Développement Durable depuis 2018.

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**.



[WWW.LOUIS-BERNARD.COM](http://WWW.LOUIS-BERNARD.COM)

# B

## LOUIS BERNARD

### DOMAINE DES PEYROUSES 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. Le Domaine travaille uniquement avec des levures indigènes et sans enzyme.

La macération dure de 15 à 20 jours pour obtenir une belle couleur et de riches tanins. Le vin est élevé 6 à 8 mois en cuve avant la mise en bouteille. Vin **Vegan**.



### *Vin Biologique*

#### Cépages complémentaires

Le Grenache noir donne des arômes intenses et fruités avec une faible acidité.

La Syrah, outre ses arômes, donne au vin une couleur plus soutenue.

#### Notes de dégustation

Robe pourpre aux reflets violets.

Nez élégant, fruité et épicé.

Bouche ample et souple structurée par des tanins soyeux avec une belle persistance des petits fruits noirs.

#### Conseils de dégustation

Servez-le entre 16° et 18°C.

Agréable tout au long du repas, appréciez-le avec les viandes grillées ou mijotées et les fromages.

Accord gourmand avec un magret de canard, un lapin au thym, un filet de bœuf, des lasagnes végétariennes ou un tian d'aubergines.

[WWW.LOUIS-BERNARD.COM](http://WWW.LOUIS-BERNARD.COM)