



# 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 DES QUAYRADES PLAN DE DIEU CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

**Le domaine** familial des **QUAYRADES** a été créé en 1905 à Violès, au lieu dit 'les Quayrades'. Son vignoble du Plan de Dieu est situé sur un sol argilo calcaire recouvert de galets entre Travaillan, Violès et Camaret, face aux Dentelles de Montmirail. Rendement moyen de 40HL /ha.



Chaque génération a participé au développement du vignoble en apportant ses idées et sa passion.

Depuis 2012, les vignes sont conduites selon les normes de l'agriculture biologique dans le respect de l'environnement et des hommes afin d'obtenir des produits sains et naturels. Le vignoble est cultivé sans désherbant chimique ou autre produit synthétique.

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



Sylvain,  
Oenologue, Louis Bernard

### *Vin Biologique*

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.

### **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)



## DOMAINE DES QUAYRADES

### PLAN DE DIEU CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

#### 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. La macération dure de 15 à 20 jours pour obtenir une belle couleur et de riches tanins. Le vin est élevé 10 mois en cuve avant la mise en bouteille.

**Vin Vegan.**



## Vin Biologique

#### Des Cépages complémentaires

Le Grenache noir, dominant, offre une palette aromatique dense. La Syrah apporte de la couleur, des arômes de fruits noirs et de la vivacité. Le Mourvèdre riche en tanins, complexifie les arômes au fil des ans.

#### Notes de dégustation

Bouquet concentré de petits fruits rouges et de garrigue (thym, sauge, romarin...) qui évolue au fil du temps vers des notes de cuir et de réglisse. Le palais est élégant, bien équilibré avec une finale sur le fruit.

#### Conseils de dégustation

Excellent dans sa jeunesse, il peut se conserver 3 à 5 ans en cave. Servez-le entre 16° et 18°C. Accord gourmand avec un navarin d'agneau, des caillettes, une bohémienne ou des friands aux champignons.

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

