



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 DE CABRIDON VACQUEYRAS



Domaine de Cabridon est une petite exploitation **familiale** de 15 hectares située à Sarrians, dans le Vaucluse.

Les premières vignes ont été plantées par Marius Bouteille en 1952. Ses terres situées sur des terrasses argilo-calcaires et caillouteuses dans la garrigue se sont révélées plus propices à la culture de la vigne.

En 1976, son fils remplace petit à petit la culture maraîchère par des vignes de Côtes du Rhône. Les faibles rendements produisent des raisins très concentrés en couleur, arômes et tanins.

Dès 1990, le Domaine bénéficie de la nouvelle appellation **Vacqueyras**.

En 2000, Sébastien, son fils, le rejoint et ils oeuvrent ensemble pour un travail de qualité du vignoble avec des techniques de l'agriculture raisonnée (désherbage par le travail mécanique du sol et effeuillage).

En 2014, Sébastien reprend l'exploitation familiale et depuis 2020 il a initié une démarche de conversion de son vignoble vers l'agriculture 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.

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**.

Le vignoble de **VACQUEYRAS** s'étend sur 1 300 hectares et se situe au pied des "Dentelles de Montmirail" sur des sols alluvionnaires en terrasses, entre les communes de Vacqueyras et de Sarrians. 'Vaqueyras', en Provençal, vient du latin Vallea Quadreria qui signifie la **vallée des pierres**.

Vacqueyras est l'un des premiers villages reconnus pour la qualité de ses vins classés 'Côtes du Rhône Vacqueyras' en 1955. En 1990, il est consacré "Cru".



LOUIS BERNARD

DOMAINE DE CABRIDON VACQUEYRAS



Cépages

Grenache noir majoritairement et Syrah.

Vinification

Les raisins sont triés à la parcelle puis égrappés et foulés pour une vinification traditionnelle. Longues cuvaisons. Remontages et délestages réguliers pour une meilleure extraction des composés phénoliques et des tanins. Vin vegan.

Notes de dégustation

Robe rouge grenat soutenue, brillante. Nez aux notes d'épices douces comme la cannelle. Bouche **gourmande, ample** et longue aux notes de **fruits rouges mûrs** comme la cerise.

Conseils de dégustation

Ouvrez-le une heure avant de le déguster entre 13°C et 15°C. Excellent dès à présent, vous pouvez le conserver en cave 5 à 7 ans après sa vendange.

Parfait avec des viandes grillées et des plats mijotés. Un lapin aux girolles, une épaule d'agneau aux légumes du printemps ou un Osso Bucco. Il convient aux plats légèrement épicés comme un risotto au curry et au potimarron.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM

