



# 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 PASTRE VENTOUX

Le **Domaine** familial **du Pastre**, est situé face au Mont Ventoux, à Caromb, village du Vaucluse connu pour ses figes noires et ses cerises.

'**Pastre**', le berger en provençal, est un hommage au grand-père paternel qui était à la fois berger et vigneron.

Le terroir est propice à l'agriculture biologique avec ses sols sableux argilo-calcaires, les pluies printanières, le superbe ensoleillement et le Mistral, vent du Nord qui sèche et assainit.

M. Rogier, le propriétaire-récoltant, n'utilise ni désherbant chimique, ni produit de synthèse.

Les labours et tous les travaux manuels (taille, ébourgeonnage, effeuillage, palissage, vendanges) sont réalisés en fonction des cycles lunaires.



Sylvain,  
Louis Bernard



### 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**.

**VENTOUX**, le nom de l'appellation suffit à la situer. C'est en effet sur les contreforts du massif calcaire du Ventoux - le Géant du Vaucluse - que s'épanouit ce vignoble réparti sur une cinquantaine de communes et plus de 6 200 hectares. Classé '**réserve de la biosphère**' par l'**UNESCO** en 1990, le site du Mont Ventoux sert d'écrin à des terroirs travaillés dans le respect de la nature et du patrimoine culturel et historique de la région.

Le climat plus froid que celui des Côtes du Rhône produit des vins frais et élégants dans leur jeunesse.

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

# B

## LOUIS BERNARD

# DOMAINE DU PASTRE VENTOUX

## Vin Biologique

### Cépages

Grenache, Cinsault & Syrah.  
Les vignes ont en moyenne 20 ans et sont taillées en cordon de Royat.

### Vinification

Les raisins sont récoltés à maturité, à la main, très tôt le matin pour préserver toute la fraîcheur des arômes primaires des baies. Les raisins soigneusement triés sont collectés dans des caisses.

Pressurage direct (sans macération des baies), le jus est ensuite fermenté à basse température (15-16°C) afin de favoriser la fraîcheur et l'extraction aromatique. Vin Vegan.

### Notes de dégustation

Robe : rose pâle lumineuse.  
Nez : floral aux notes de fruits blancs.  
Palais : souple, équilibré et élégant.

### Service & accords

Dégustez-le bien frais entre 10° et 12°C, de préférence dans sa jeunesse pour profiter de tous ses arômes.

Parfait avec des salades estivales, un sauté de veau aux olives, du melon, du poisson grillé ou en apéritif avec des tapas.



Vendange au Domaine du Pastre

