



LOUIS BERNARD

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. Avec les vins Louis Bernard, partage, respect, accessibilité et qualité restent les maîtres mots pour proposer ces cuvées conviviales,

promesse de belles rencontres !

CONDRIEU



L'esprit Louis Bernard :

Sylvain Jean, l'œnologue de 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.



Sylvain est convaincu que la qualité du vin dépend avant tout du terroir, de la sélection et de la maturité des baies dans le respect de l'environnement. Avec les vignerons partenaires, ils garantissent le 'style Louis Bernard'. Louis Bernard extrait le meilleur du terroir de Condrieu, pour sublimer ce cru élaboré uniquement avec du vignier. C'est un cépage vigoureux qui développe ses magnifiques arômes sous le soleil.



VIOGNIER

L'Appellation **CONDRIEU** se situe dans les Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive droite du Rhône sur des **versants granitiques abrupts dominant le fleuve**. Les vignes sont sur des terrasses étroites qui ne permettent que le travail manuel.

Cultivé depuis l'antiquité, ce vignoble a failli disparaître suite au phylloxéra et aux deux guerres mondiales. Il ne restait qu'une dizaine d'hectares cultivés quand, dans les années 1980, une poignée de vignerons a entrepris de replanter et de remettre en état les terrasses. Aujourd'hui, La superficie de production est d'environ 200 hectares ce qui en fait un **vin rare**.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM



AMANDIER



LOUIS BERNARD

CONDRIEU



Cépage

100% Viognier.

Le rendement moyen est inférieur à 40 Hl / Ha.

Vinification

La vendange est exclusivement manuelle. Les grappes sont placées dans des caisses de 10 à 20 kg. A leur arrivée en cave, elles sont légèrement pressurées afin de récupérer uniquement les premiers jus jugés les meilleurs pour ce vin. La fermentation dure 10 à 20 jours à températures contrôlées (max.18°C). Le vin est ensuite élevé pendant 8 mois en cuve avec bâtonnage régulier. Vin **végan**.

Notes de dégustation

Robe d'or pâle aux reflets dorés. Il dévoile un bouquet puissant et harmonieux de fleurs des champs, de violettes et de fruits blancs. En bouche, il est opulent, gras, fruité et soutenu par une belle fraîcheur.

Service & accords

Savourez-le frais entre 10° et 12°C dès à présent ou dans les 3 ans suivant la vendange.

Il s'accorde à merveille avec les poissons en sauce, des coquilles Saint Jacques gratinées, un foie gras poêlé, un dessert à l'abricot et il sera très apprécié dès l'apéritif avec un Pélardon.

WWW.LOUIS-BERNARD.COM