



Côtes-du-Rhône blanc LOUIS BERNARD

Installée au coeur de la Vallée du Rhône, à Gigondas et fondée en 1976, la maison **Louis Bernard** réunit des domaines viticoles autour d'un projet commun : celui de donner le meilleur de leurs vignes et de leur savoir-faire pour produire de grands vins. Dans un style à la fois gourmand, concentré, souple et ample, nos vins expriment la richesse de leur terroir.

Appellation : Avec ses 35000 Ha, l'appellation Côtes-du-Rhône constitue l'une des plus grandes surfaces viticoles françaises.

Cette diversité de climats et terroirs différents permet à Louis Bernard de vous proposer une sélection des meilleures parcelles de cette région si renommée. C'est en Ardèche, dans le Grand Vaucluse et la Drôme que Louis Bernard a sélectionné ses vigneron et les cépages typiques des vins blancs de la Vallée du Rhône pour leur fraîcheur et leur gourmandise.

Cépages : Grenache Blanc, Bourboulenc et Clairette.

Vinification : Les raisins sont récoltés à maturité. Ils sont ensuite sélectionnés puis égrappés et foulés avant d'être vinifiés dans la tradition.

Notes de dégustation : Couleur jaune pâle aux reflets olive. Nez expressif et frais mêlant des notes de fleurs blanches avec des arômes de fruits blancs (pomme et pêche).

En bouche, il est frais et vif, avec un très bel équilibre aux saveurs fruitées en finale.

Conseils de service : Servez-le entre 10-12°C dès à présent ou dans les 2 à 3 ans.

Il s'accorde à merveille avec les produits de la mer, notamment les crustacés, les coquilles Saint-Jacques, les poissons en sauce, les volailles à la crème et les fromages de chèvre frais.

Appréciez-le également en apéritif.



LOUIS BERNARD
— VALLÉE DU RHÔNE —

