



Côtes du Rhône rosé

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 35 000 Ha, l'appellation Côtes du Rhône constitue l'une des plus grandes surfaces viticoles françaises. Cette diversité de climats et de terroirs permet à Louis Bernard de vous proposer une sélection des meilleures parcelles de cette région si renommée. C'est dans le Grand Vaucluse, le Gard et la Drôme que Louis Bernard a sélectionné ses vigneron et les deux cépages principaux de l'appellation, le Grenache et la Syrah, pour leur gourmandise et leur fruité.

Cépages : Le Grenache noir apporte le fruité et la puissance. La Syrah, la couleur et des notes épicées.

Vinification : Les raisins sont récoltés à maturité optimale aux heures les plus fraîches de la journée pour garder au mieux le fruité et la fraîcheur des fruits. Macération, saignée des jus une fois la couleur désirée atteinte. Vinification à température contrôlée à 16°C.

Notes de dégustation : Vêtu d'une robe d'un rose pâle, il offre des arômes de petits fruits rouges mêlés à des notes florales et d'épices douces. Vive à l'attaque, la bouche gourmande est fraîche et ample avec une persistance des arômes fruités.

Conseils de service : Savourez-le frais entre 10 et 12°C dès à présent pour profiter de toute la fraîcheur du fruit ou dans les 2 ans suivant la vendange.

Il s'accorde à merveille avec les poissons en sauce, une assiette de charcuterie, les viandes blanches grillées, des spécialités méridionales, une Paëla, une brandade de morue, une assiette de tapas ou un apéritif entre amis.



LOUIS BERNARD
— VALLEE DU RHONE —

