

Louis Bernard

Les Grands Classiques



Côtes-du-Rhône rouge 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 vinicoles 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 Gard Rhodanien, le Grand Vaucluse 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 : Grenache noir majoritaire et Syrah.

Vinification : Les raisins sont récoltés à maturité optimum après dégustation. Ils sont ensuite sélectionnés puis égrappés et foulés afin de subir une vinification traditionnelle. Nous cherchons à extraire le maximum d'arômes par de longues macérations.

Notes de dégustation : Il affiche une belle robe rouge cerise aux reflets violacés. Au nez, il révèle des arômes intenses de fruits rouges confiturés.

La bouche soutenue par des tanins fins se révèle souple et ronde aux arômes persistants de fruits rouges (cerises).

Conseils de service : Servez-le entre 15 et 17°C dès à présent ou dans les 3 ans suivant la vendange.

Il s'accorde à merveille avec la charcuterie, les grillades, un lapin à la moutarde, les repas de tous les jours ou des fromages doux.



LOUIS BERNARD
— VALLÉE DU RHÔNE —

Le Village 84190 Gigondas - France - Tel +33 (0)4 90 12 32 32 - Fax +33 (0)4 90 12 32 49 - Email : louis-bernard@gmdf.fr - www.louis-bernard.com

