



CÔTE-RÔTIE 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 : Le vignoble du Côte-Rôtie s'étend sur trois communes situées sur la rive droite du Rhône : Saint-Cyr sur Rhône, Ampuis et Tupin Semons. Les vignes sont sur des coteaux très escarpés au climat tempéré.

Selon la légende, au Moyen-Âge, le Seigneur Maugiron aurait partagé ses terres entre ses deux filles, l'une brune, l'autre blonde. D'où la distinction entre au Nord, la Côte Brune aux vins corsés et au Sud, la Côte Blonde aux vins plus fins.

Cépage : La Syrah est le cépage principal.

Vinification : Vendange manuelle. A l'arrivée en cave, les raisins sont égrappés et pressés. Le processus de macération dure 20 jours à température contrôlée pour concentrer la couleur et les arômes. Une partie du vin est élevée en barrique durant 12 mois.

Notes de dégustation : Robe d'un rouge profond aux reflets violacés. Le nez complexe s'ouvre sur des notes épicées tel le poivre noir et les arômes de baies rouges comme la framboise. Avec l'âge, il s'enrichit d'arômes de cuir et de fruits à noyau. Il offre une bouche élégante, intense et ample aux arômes floraux en plus des notes épicées. C'est un **vin de garde** d'une belle structure tannique avec une longue finale amplifiée par le boisé.

Conseils de service :

Ouvrez-le au moins 2 heures avant de le servir entre 16 et 18°C. Dégustez-le avec du magret de canard aux épices ou un tournedos Rossini. Vous pouvez conserver ce cru en cave 10 ans.



LOUIS BERNARD
— VALLÉE DU RHÔNE —



Vallée du
Rhône

