

Crozes-Hermitage 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 : L'appellation Crozes-Hermitage est la plus grande en superficie de la Vallée du Rhône Septentrionale, avec plus de 1300 Ha de vignes plantées.

Elle est située sur la rive gauche du Rhône, avec un sol de composition très diverse : substrats granitiques, dépôts sableux ou terrasses caillouteuses. Louis Bernard extrait le meilleur de ce terroir unique, pour sublimer ces vins monocépages composés de Syrah, aux arômes intenses de fruits noirs.

Cépage : 100% Syrah.

Vinification : Après dégustation, les raisins sont récoltés à maturité optimale. Ils sont ensuite triés, égrappés puis foulés avant d'être vinifiés traditionnellement.

Notes de dégustation : Robe pourpre et brillante aux reflets violette. Nez raffiné, ouvert sur des notes de fruits noirs, de réglisse et de violette. Bouche soyeuse et ronde sur des notes de fruits noirs compotés et finale longue et épicée.

Conseils de service : Servez-le entre 16 et 18°C. Il sera parfait avec de la viande rouge, des petits gibiers ou des daubes. Dégustez-le avec du lapereau rôti, une côte de boeuf cuite au four ou des côtes de porc grillées avec de la ratatouille.

Excellent dès à présent, il peut se conserver jusqu'à 6 à 8 ans en cave après l'année de vendange.



LOUIS BERNARD
— VALLÉE DU RHÔNE —

