



Gigondas 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.

L'appellation **Gigondas** est située au pied des « Dentelles de Montmirail ». Le village était une base pour les militaires romains qui lui donnèrent d'ailleurs son nom : « Jucunditas », qui signifie joie et plaisir. Grâce à son excellence, Gigondas fût la 1ère appellation Côtes-du-Rhône Villages à pouvoir passer en AOC. Elle fait maintenant partie des crus incontournables de la Vallée du Rhône.

Louis Bernard extrait le meilleur de ce terroir unique et fertile pour vous proposer des vins structurés et généreux aux notes de fruits noirs.

Cépages : Syrah et Grenache.

Vinification : Les raisins sont récoltés à maturité optimum après dégustation. Ils sont ensuite sélectionnés puis égrappés et foulés afin de subir une vinification traditionnelle.

Notes de dégustation : Robe rouge intense aux reflets auburn.

Vin aux arômes de fruits noirs compotés accompagnés d'épices.

En bouche, il est souple et onctueux, aux tanins fondus avec une belle longueur.

Conseils de service : Servi entre 16 et 18°C, ce cru accompagnera à merveille les viandes en sauce, les gibiers et les fromages affinés. Dégustez-le avec un sauté d'agneau aux champignons, un civet de sanglier ou un sauté d'agneau aux épices douces.

Excellent dès à présent, il gagne en complexité dans les 5 à 8 ans qui suivent la vendange.



LOUIS BERNARD
— VALLÉE DU RHÔNE —

