



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.

Le vignoble de l'**Hermitage** s'étend sur 3 communes de la Drôme : Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage and Larnage.

L'histoire du chevalier de Sterimberg serait à l'origine du nom de cette appellation. Selon la légende, fatigué de se battre contre les Cathares en 1224, ce valeureux chevalier se repentit et fonda un ermitage en haut de la colline de Tain où il se retira et y planta de la vigne.

Cépages : La Syrah est le seul cépage rouge utilisé.

Vinification : La vendange manuelle débute une fois les raisins arrivés à maturité. Egrappage, foulage et contrôle des fermentations alcooliques et des températures. Longue cuvaison de 3 à 4 semaines. L'élevage dure environ 12 mois en fûts de chêne.

Notes de dégustation :

Robe rouge rubis profond.
Nez très expressif et complexe alliant des arômes de fruits rouges et de fleurs des champs qui évoluent vers des nuances de cuir.

En bouche, il est très équilibré avec des tanins fondus et une finale ronde et épicée.

Conseils de service :

En fonction de l'âge, ouvrez-le 1 à 3 heures avant de le servir entre 16 et 18°C.

Vin de garde, il atteint son plein épanouissement après un vieillissement de 5 à 10 ans à l'abri de la lumière et des écarts de température.

Servez ce grand vin avec de bonnes viandes rouges, un Tournedos rossini, des côtes d'agneau, un filet de chevreuil et des fromages (bleu d'Auvergne).



LOUIS BERNARD
— VALLÉE DU RHÔNE —



Vallée du
Rhône

