



LIRAC 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 : Situé sur la rive droite du Rhône, à côté de Tavel et face à Châteauneuf-du-Pape, l'appellation Lirac a de nombreuses qualités de ses prestigieux voisins tout en ayant ses caractéristiques propres; il est très élégant, généreux aux arômes subtiles. Depuis 2 000 ans, les vignes sont cultivées sur ce terroir. Les vins produits sur ce terroir étaient déjà réputés au 16ème siècle. Lirac est devenu AOC en 1947.

Cépages : Grenache noir, le cépage dominant, donne le fruité, la gourmandise et l'équilibre. La Syrah apporte de la richesse aromatique et de la couleur.

Vinification: Egrappage total de la vendange et foulage. Vinification en cépages séparés. Cuvaision de 8 à 15 jours selon les cépages. Soutirage et fermentation malolactique. Assemblage des cépages puis élevage en cuve pendant 10 mois.

Notes de dégustation : Belle robe rouge profond. Puissant et harmonieux, il offre un bouquet d'arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. La bouche est ample et ronde, avec des tanins enrobés et une belle finale. Avec l'âge, elle s'adoucit, s'arrondit et devient plus charnue.

Conseils de service : Servez-le entre 16 et 18°C. Excellent dès à présent, il se conserve en cave 4 à 6 ans.

Accords culinaires : Viandes rouges grillées, une épaule d'agneau grillée, les volailles comme une pintade, les petits gibiers et les fromages à pâte dure ou demi dure. Dégustez-le avec des desserts au chocolat noir!



LOUIS BERNARD
— VALLÉE DU RHÔNE —



Vallée du
Rhône

