

### *LUBERON blanc*

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 du **Luberon** est situé dans un cadre naturel fabuleux, au coeur du Parc Naturel Régional du Luberon. Le climat, plus frais dans le Luberon que dans le sud de la Vallée du Rhône, explique pourquoi les vins blancs qui représentent 25% de l'appellation ont fait la réputation de ce terroir.

**Cépages** : Grenache blanc, Clairette et Ugni.

**Vinification** : A maturité optimale, les raisins sont récoltés très tôt le matin pour préserver tout leurs arômes et leur fraîcheur. Ils sont ensuite triés, égrappés puis foulés avant d'être vinifiés traditionnellement.

**Notes de dégustation** : Robe d'un jaune pâle doré. Arômes de fruits blancs à noyau (pêche, poire) avec des notes florales. Palais élégant à la finale nette et rafraîchissante.

**Conseils de service** : Nous vous conseillons de le servir jeune, bien frais entre 10 et 12°C. Excellent seul, il accompagne parfaitement les poissons grillés ou en sauce légère, les crustacés, des salades composées, un rôti de veau aux champignons ou du fromage de chèvre.



LOUIS BERNARD  
— VALLÉE DU RHÔNE —

