



LUBERON 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 : Luberon est devenu "Appellation d'Origine Protégée" en 1988. 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 noir, Syrah et Cinsault.

Vinification: Après dégustation, les raisins sont récoltés à maturité optimum. Ils sont ensuite sélectionnés puis égrappés et foulés avant d'être vinifiés traditionnellement. Elevage en cuve thermorégulée pendant 6 mois avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation : Robe d'un rouge profond de cerise. Arômes de fruits rouges (groseille, fraises). En bouche, il est fruité, élégant et rond avec une finale épicée.

Conseils de service : Servez-le dans ses jeunes années entre 16 et 17°C. Ce vin très facile à apprécier peut accompagner tout un repas, la cuisine méditerranéenne, les viandes grillées ou mijotées, une omelette aux champignons, des côtes d'agneau ou des fromages doux.



LOUIS BERNARD
— VALLÉE DU RHÔNE —

