



VENTOUX rouge LOUIS BERNARD

Installée au cœur 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 : Le nom de l'appellation suffit à la situer. C'est en effet sur les contreforts du Mont Ventoux que s'épanouit un vignoble réparti sur une cinquantaine de communes et plus de 7 300 hectares. Les sols sont argilo-calcaires et bénéficient d'un climat méditerranéen.

Cépages : Grenache noir, le cépage dominant, donne le fruité, la gourmandise et l'équilibre. La Syrah apporte un peu plus de corps, de structure et de 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 couleur pourpre, dense et brillante. Le nez très aromatique s'ouvre sur des arômes de fruits noirs et d'épices. La bouche est souple et savoureuse avec une belle finale sur le fruit. Les tanins sont élégants et fondus.

Conseils de service : Servez-le entre 16° et 18°C, ou légèrement frais l'été. Il est parfait avec des plateaux de charcuterie, les viandes grillées, les plats légers peu épicés, les lasagnes et les fromages tels que le Saint Nectaire, Mont d'Or chaud ou du Cantal. Excellent dès à présent, il peut se conserver jusqu'à 4 ans.



LOUIS BERNARD
— VALLÉE DU RHÔNE —

