

Châteauneuf-du-Pape 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 : Au 14ème siècle, la Papauté est venue s'installer en Avignon. Les Papes choisirent la région de Châteauneuf-du-Pape comme résidence estivale et commencèrent à y promouvoir la viticulture.

Châteauneuf-du-Pape est la plus prestigieuse appellation de la Vallée du Rhône méridionale. La typicité de cette appellation est due à deux facteurs essentiels. Tout d'abord le sol est composé de galets ronds à la couleur rouge-crème, provenant des anciens glaciers Alps. Grâce à ces galets, la chaleur emmagasinée durant la journée est restituée à la vigne pendant la nuit. Les raisins gagnent ainsi en maturité.

Le vent méditerranéen, appelé Mistral, est le second facteur. Il souffle sur les vignes, permettant d'assainir le vignoble en le préservant de l'humidité et des corps étrangers présent dans l'air.

Principaux cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre.

Vinification : Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Ils sont ensuite sélectionnés puis égrappés et foulés afin d'être vinifiés dans la tradition. Chaque cépage est vinifié séparément. La macération est de plus de 3 semaines afin de concentrer les arômes et la couleur. L'élevage en cuve dure 12 mois.

Notes de dégustation:

Robe rouge-grenat profonde.

Bouquet expressif de fruits noirs s'associant à des notes balsamiques, de sous bois et d'épices.

En bouche, il offre un bel équilibre, où complexité et rondeur se mêlent. La finale est longue et aux accents de fruits cuits.

Conseils de service : Ouvrez-le au moins une heure avant de le servir entre 16° et 18°C.

Il mettra en valeur les plats de gibiers, les belles viandes rouges grillées, les mets épicés et les fromages affinés.

Excellent dès à présent, ce Cru gagnera en complexité et en élégance au fil des années. Il se bonifiera 8 à 10 ans en cave.



LOUIS BERNARD

