

### *Tavel rosé - Cru des Côtes du Rhône* 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** : Tavel, Cru méridional, est produit sur 900 hectares autour de la commune de Tavel dans le département du Gard. C'est le seul vin de la Vallée du Rhône dont la production se fait uniquement en rosé. Les sols sont d'origine calcaire, recouverts d'argiles rouges et de galets roulés. Le vignoble bénéficie d'un climat typiquement méditerranéen.

**Cépages** : Grenache, Syrah, Cinsault et Mourvèdre.

**Vinification** : Les raisins sont égrappés et foulés. La macération à froid dure 12 à 24 heures. La fermentation alcoolique se fait à basse température pour préserver les arômes de fruits frais. Les différents cépages sont vinifiés séparément pour développer leurs caractéristiques individuelles. Ils sont ensuite assemblés et vieillis pendant quelques mois en cuve.

#### Notes de dégustation :

Robe rose profond avec des reflets rouges. Arômes élégants de fruits rouges, de prunes et d'épices. En bouche, il est généreux, souple et fruité.

#### Conseil de dégustation :

Le Tavel n'est pas seulement un vin d'été mais un vin de tout un repas, que l'on peut consommer tout au long de l'année. Servi entre 10° et 12°C, il s'accorde à la perfection avec la cuisine méditerranéenne ou asiatique, les viandes blanches et les poissons en sauce.

Excellent dès à présent, il peut se conserver jusqu'à 3 à 5 ans suivant la vendange.



LOUIS BERNARD

