



VACQUEYRAS 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 : Vacqueyras est l'un des premiers villages reconnus pour la qualité de ses vins classés 'Côtes du Rhône Vacqueyras' en 1955. Il est même consacré AOC en 1990. Le vignoble s'étend sur les 2 communes de Sarrians et de Vacqueyras, à l'abri des Dentelles de Montmirail sur des sols alluvionnaires en terrasses.

Vacqueyras - Vaqueiras, en Provençal - vient du latin Valléea Quadreria, qui signifie la vallée des pierres.

Cépages: Principalement Grenache et Syrah.

Vinification : Les raisins sont récoltés à maturité. Ils sont ensuite triés puis égrappés et foulés pour une vinification traditionnelle.

Notes de dégustation : Robe d'un violet profond.

Nez intense de framboise et de cerise confite avec des notes épicées. En bouche, il est moelleux et dense, un caractère fruité très savoureux.

La finale est sur le fruit avec des tanins souples et des notes épicées persistantes.

Conseils de service : Ouvrez-le au moins 1 heure avant de le servir entre 17° et 18°C. Il est délicieux avec les viandes rôties, les plats épicés, la cuisine méditerranéenne, un steak au poivre ou un sauté d'agneau au curry. Dégustez-le dès à présent ou dans les 5 à 7 ans après la vendange.



LOUIS BERNARD

