

Saint-Joseph 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.

Saint Joseph est l'un des plus vieux vignobles d'Europe dont les origines remontent à la colonisation des Grecs, puis des Romains, qui continuèrent la culture de la vigne. Autrefois appelé « Vin de Mauves », il était très apprécié des rois de France au 14ème siècle, et fut nommé « Saint-Joseph » au 18ème siècle par les Jésuites de Tournon. Son vignoble se situe entre Condrieu et Cornas, sur des coteaux abrupts, essentiellement granitiques, bordant la rive droite du Rhône.

Cépages: Essentiellement Syrah. Le rendement moyen est de 38hl/ha.

Vinification : La vendange commence une fois le fruit mûr. Les grappes sont triées, égrappées et foulées. Vinification traditionnelle avec une longue macération à température contrôlée pour concentrer la couleur et les arômes. Puis élevage en cuvée durant 12 mois.

Notes de dégustation : Robe de couleur rouge. Bouquet élégant, parfumé de baies noires (cassis, mûres) et d'épices mêlées à des notes de prune qui évoluent au fil des années vers des notes animales et de réglisse. Bouche bien équilibrée, souple et veloutée avec une belle finale.

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

Il s'accorde parfaitement avec les viandes rouges grillées, le magret de canard, les fromages doux et les desserts au chocolat noir.

Excellent dès à présent, vous pouvez conserver ce vin jusqu'à 5 ans en cave.



LOUIS BERNARD
— VALLÉE DU RHÔNE —

