

### *Côtes-du-Rhône Villages 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.

L'appellation **Côtes-du-Rhône Villages** s'étend sur 4 000 Ha et 95 communes réparties dans le Vaucluse, le Gard, la Drôme et l'Ardèche.

Les sols varient de l'argilo-calcaire au sableux, produisant des vins denses, généreux et très fruités.

Les critères de production plus stricts des Côtes-du-Rhône Villages diffèrent des Côtes-du-Rhône, traduisant la complexité des terroirs locaux. Un Côtes-du-Rhône Villages a une complexité supérieure et plus de corps qu'un Côtes-du-Rhône.

**Cépages principaux** : Essentiellement Grenache et Syrah. Rendement moyen inférieur à 40 Hl/Ha.

**Vinification** : Après dégustation, les raisins sont récoltés à maturité optimale. Ils sont ensuite triés puis égrappés et foulés avant d'être vinifiés traditionnellement.

#### **Notes de dégustation :**

Robe rouge rubis. Vin expressif aux arômes de fruits rouges (cassis et prune).

Souple en attaque, il est complexe et bien équilibré avec des saveurs d'épices et de réglisse, soutenues par des tanins fondus.

**Conseils de service** : Servez-le entre 16° et 18°C dès à présent ou dans les 4 à 5 ans suivant la récolte.

Il s'accorde parfaitement avec la viande grillée ou mijotée, les volailles. Appéciez-le avec de l'agneau grillé, un jarret de veau confit, un osso buco ou des côtelettes de veau sautées.



LOUIS BERNARD  
— VALLÉE DU RHÔNE —

