



LOUIS BERNARD

— VALLÉE DU RHÔNE —

Da quando nel 1976 ci siamo stabiliti nella Val du Rhône, ci sforziamo di produrre dei vini espressione della territorialità e di uno stile riconducibile al marchio Louis Bernard: fruttati e corposi e rotondi. Vantando una bella complessità e una buona struttura, i nostri vini possono essere goduti giovani, senza escludere un grande potenziale di invecchiamento. Per produrre vini eccezionali necessitano uve di qualità, per questo motivo Louis Bernard ha stilato contratti a lungo termine con un quindicina di coltivatori selezionati. I nostri enologi lavorano in stretto contatto con i nostri coltivatori ed offrono loro gli incentivi per aumentare sempre di più la qualità. In questo modo possiamo ottenere i frutti dei nostri sforzi anno dopo anno, permettendoci di produrre i vini di valore crescente mantenendo uno stile costante. La prova del successo della nostra strategia può essere veduta nell'incremento di 30 punti che abbiamo ricevuto dal Wine Spectator, dall'anno 2000 (in cui ricevevamo 87 punti) ad oggi. Il Chartreuse de Bonpas, un convento del XII secolo situato appena fuori d'Avignone in Caumont-sur-Durance, è il sito delle nostre vigne di coltivazione organica: 42 acri tra Grenache, Syrah, Mourvèdre, Grenache Blanc, Clairette e Viognier.





LOUIS BERNARD

VALLÉE DU RHÔNE CÔTES-DU-RHÔNE

CÔTES
DU
RHÔNE



DENOMINAZIONE

La denominazione regionale «Côtes du Rhône» si estende per 200 km da Vienna ad Avignone e copre sei dipartimenti della Francia. E' la seconda maggior denominazione francese caratterizzata da terreno di argilla gessosa con rocce. Il «Louis Bernard Côtes du Rhône Rosé» è prodotto da una selezione di 150 ettari di vitigni.



IL VINO

L'uva è raccolta dopo aver assaporato gli acini per assicurare una maturità ottimale. Il succo per il rosé è stillato dall'uva. La prima fase per la preparazione del vino è la macerazione a freddo per 24 ore al fine di preservare l'aroma e ottenere il particolare colore distintivo.



UVAGGIO

Cinsault (40%)
Grenache (40%)
Syrah (20%)



PROPRIETÀ SENSORIALI

Alla Vista: luminoso, limpido, bello a vedersi.
Il Profumo: Aroma di frutti bianchi con note floreali e retrogusto di mandorla e spezie delicate.
Al Palato: è un gusto rotondo controllato da un'acidità temperata.



SUGGERIMENTI E ACCOSTAMENTI

Temperatura a cui servire: 10-12 °C
Potenziale d'invecchiamento: 2 o 3 anni
Accostamenti: Eccellente con pesce in salsa, carne fredda e carne bianca.



PREMI E RICONOSCIMENTI

2004 Vintage
Fiera di Mâcon 2005: **MEDAGLIA D'ARGENTO**



DATI CODIFICA E PALLETTIZZAZIONE

COD. INT	REFERENZA	BOIT.	EAN CODE	BOIT. X CRT	CRT X PLT	EAN CRT
8303250	CÔTES-DU-RHÔNE	0,75 L.	317436007472 2	6	105	317436127472 5





LOUIS BERNARD

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE

C
R
O
Z
E
S

H
E
R
M
I
T
A
G
E



DENOMINAZIONE

Questa denominazione possiede 2965 acri di vigneti, che la rendono la maggior produttrice di vino della vallata nord del Reno. Si estende su 11 villaggi disposti a triangolo intorno alla città di Tain l'Hermitage. Circa il 90% di Crozes Hermitage è vino rosso, prodotto esclusivamente dall'uva Syrah. Per quanto simile nello stile ai ben conosciuti vicini vini Hermitage, questa denominazione ha un gusto unico che può essere di certo attribuito all'unicità del terreno su cui prosperano questi magnifici vitigni.



IL VINO

L'uva è raccolta dopo aver assaporato gli acini per assicurare una maturità ottimale. La prima fase per la preparazione del vino è la macerazione al freddo per 24 ore al fine di preservare l'aroma e ottenere il particolare colore distintivo.



UVAGGIO

Syrah (100%)



PROPRIETA' SENSORIALI

Alla Vista: rosso rubino intenso.
Il Profumo: frutti rossi maturi, ribes nero, liquirizia, cuoio, caffè tostato con un tocco di pepe rosso e tartufo.
Al palato: è un vino versatile e rotondo, di buona struttura.



SUGGERIMENTI E ACCOSTAMENTI

Temperatura a cui servire : 16°C.
Potenzialità di Invecchiamento : da 6 a 8 anni.
Accostamenti: Ottimo con carni, pollame e selvaggina.



DATI CODIFICA E PALLETTIZZAZIONE

COD. INT	REFERENZA	BOTT.	EAN CODE	BOTT. X CRT	CRT X PLT	EAN CRT
8311085	CROZES HERMITAGE	0,75 L	317436007188 2	6	105	317436067478 6



Distribuito in Italia da INDAL2000 s.r.l. Loc. Pratini SUVERETO (LI) - Tel: 0565 829894 - FAX: 0565 829911
email: indal2000@indal2000.it - web: www.indal2000.it