LA ROUTE DU VIN®

La Bernarde

Rose - A.O.P. Côtes de Provence - BIO

Situation

Côtes de Provence

Encépagement

30 % grenache, 20% tibouren, 15 % cinsault, 15% syrah, 15% vermentino, 5 % cabernet-sauvignon.

Vignification et Elevage

Traditionnelle en cuve inox à température contrôlée après pressurage pneumatique délicat. Quelques mois en cuves inox sur lies fines permettent de respecter au mieux la fraicheur aromatique..

Accord Mets et Vins

Champignons farcis au fromage frais, thon cru, flan d'asperges et poivrons, brochettes de bœuf, gambas poêlées.

Dégustation

Sa couleur douce rappelle le pétale de rose. Le nez offre une belle présence adossée à des arômes de bonbon anglais, fraise, framboise puis des notes plus acidulées de groseille et d'agrumes. La bouche, à la fois légère et tendre, est marquée par la complexité des arômes de fruits rouges et exotiques. Cette cuvée libère ainsi toute l'expression des cépages qui la constituent.

Description

Aujourd'hui, 8 hectares cultivés en agriculture biologique sont en production sur les 20 que comporte le domaine de la Bernarde. Un vaste programme de replantation a été entrepris et la totalité des vignes seront certifiées bio en 2020. A terme, 50 % d'entre elles seront dédiées aux rouges.

Une production propre encore donc confidentielle complétée dans les assemblages par des apports extérieurs sous forme de moûts issus de sélections parcellaires garantissant une maturité optimale, de faibles rendements et bien sûr, une certification biologique.

LA ROUTE DU VIN sprl - Tel : 02/426 20 80 - Fax : 02/420 25 70 - Mail : info@larouteduvin.com - Web : larouteduvin.com - Facebook : facebook.com/larouteduvin