

# LA GRANDE CUVÉE

AOP CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2019



## LE DOMAINE

- Vignoble de 143 hectares dont les fondations remontent à l'époque romaine
- Hôtel 5 étoile Relais & Châteaux et SPA Cinq Mondes
- Restaurant gastronomique 1 étoile ainsi qu'1 étoile verte Michelin : Le Jardin de Berne

## LE MOT DE L'OENOLOGUE

**Alexis Cornu** : *“La Grande Cuvée est l'héritière d'une longue tradition viticole qui a toujours été associée au domaine. Les vieilles vignes sont cultivées à faibles rendements, pour assurer tant l'expression fidèle du lieu, que pour optimiser la maturation polyphénolique des raisins en ce secteur réputé tardif. Le couple Syrah / Cabernet-Sauvignon a priori original se révèle sous un jour riche, puissant mais toujours très frais. Les vendanges ont lieu en octobre, au petit matin, avant les pluies automnales. La fermentation a lieu en cuves pour la première partie, cépage par cépage et parcelles par parcelles, à basse température, avec de petits remontages quotidiens, parfois complétés d'un ou deux délestages. Une longue cuvaison suit, jusqu'à l'écoulage en novembre. L'élevage a lieu en barriques de chêne français, pendant plus d'un an. Le vin soutiré en cuves est encore élevé quelques semaines pour terminer l'intégration boisée. Cet élevage classieux procure un début de patine aux tanins frais qui soulignent la trame minérale en bouche, tout en assurant un très joli potentiel de garde.”*

## LES NOTES DE DÉGUSTATION



Syrah, Cabernet-Sauvignon



Robe rouge grenat foncé, reflets violets



Nez très expressif, arômes de fruits noir mûrs, d'épices (poivre, havane) et floraux (violette) soutenus par un boisé bien fondu.



Attaque fraîche et légère bien soutenue par des tanins veloutés et fondus. Arômes de fruits noirs (griottes, prune d'Ente). Grande profondeur aromatique et fruité en bouche. Finale d'une belle longueur sur des arômes fruités et élégamment boisés.



Magnifique mariage sur des grillades aux herbes de nos restanques, alouettes sans têtes, brillat savarin truffé.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Formats  
Fermeture

75cl  
Liège naturel



@chateauberne  
[www.chateauberne.com](http://www.chateauberne.com)