



TERRES DE BERNE

AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2022
VIN BIOLOGIQUE



LE DOMAINE

- Vignoble de 143 hectares dont les fondations remontent à l'époque romaine
- Hôtel 5 étoiles 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 : "Le Terres de Berne est la quintessence du rosé élégant et savoureux du domaine. Priorité à l'expression fruitée et à la fraîcheur en bouche. Une vendange nocturne avec tri des raisins, puis un pressurage direct (une macération de quelques heures selon les parcelles), permettent la sélection des plus beaux jus (premières presses et coeurs de presses). Débourage soigneux, réincorporation de bourbes filtrées, fermentations conduites entre 14 et 18°C pour plus de complexité aromatique dans l'assemblage final. Elevage sur lies fines en cuves avec bâtonnage régulier."

LES NOTES DE DÉGUSTATION



Grenache Noir, Cinsault, Vermentino



Robe pêche pâle, très brillante



Nez très fruité sur des arômes variés de pamplemousse, de pêche et de mangue



Attaque fraîche et fruitée (mangue, pêche), puis se faisant plus ronde. Texture de bouche au grain soyeux. Finale fruitée et souple, belle longueur sur des notes d'agrumes.



Idéal à l'apéritif, entrées provençales (carpaccio de tomates), cuisine du Sud, mariage parfait sur les plats orientaux et asiatiques (sashimi).

INFORMATIONS TECHNIQUES

Formats 50cL, 75cL, 150cL, 300cL
Fermeture Liège naturel



@chateauberne

www.chateauberne.com