

## TERRES DE BERNE

AOP CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2020



### 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 cuvée élégante qui reflète le mieux ces hauts terroirs calcaires du Var. Priorité à l'expression fruitée et à la fraîcheur en bouche. Une vendange aux petits matins d'octobre avec tri des raisins, permet de commencer la macération en cuve et à froid, puis les fermentations sont conduites entre 18 et 28°C, avec de petits remontages fréquents, remplacés par un ou deux délestages partiels. Une cuvaison prolongée sur 5 semaines permet de commencer l'enrobage de la structure plus ferme des Cabernets. Élevage long en cuves et partiellement en barriques, sur lies fines. Vin filtré à la mise puis repos de quelques mois avant commercialisation.”*

### LES NOTES DE DÉGUSTATION



Syrah, Cabernet-Sauvignon



Robe rouge profonde, reflets grenat



Nez de fruits noirs (cassis) avec des notes épicées (poivre, réglisse) relevé d'une pointe mentholée.



Attaque souple, ronde, arômes fruités persistants. Finale fruitée et touche de réglisse.



Idéal à l'apéritif, le Terres de Berne rouge se marie également avec la cuisine du Sud (olives, tomates, ail) et surprendra agréablement avec les saveurs d'ailleurs, d'Asie en particulier. De délicates saveurs exotiques en résonance avec les subtiles notes fruitées du vin.



### INFORMATIONS TECHNIQUES

Formats  
Fermeture

75cl  
Liège 1+1



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