

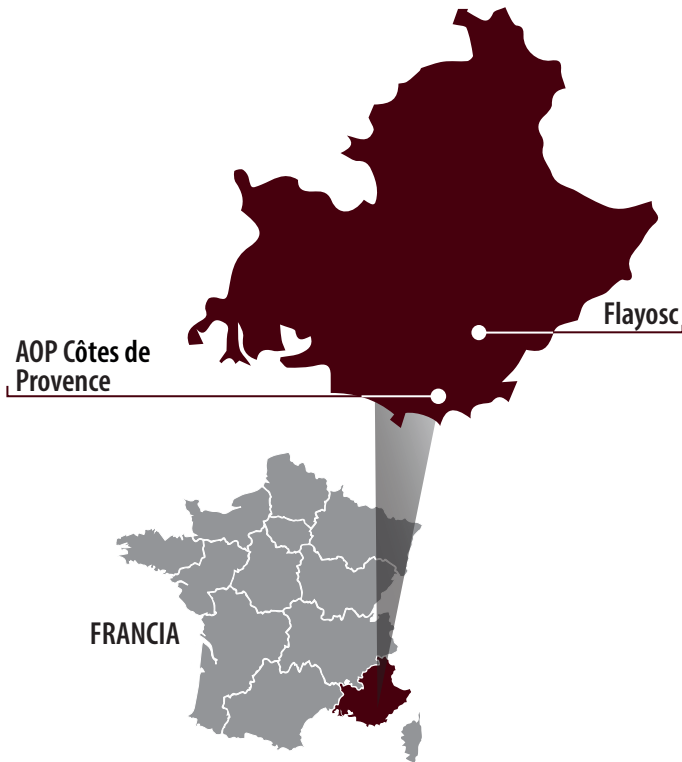


# BERNE LA GRANDE CUVÉE WHITE 2018

Grenache Noir , Cinsault & Rolle (Vermentino)



CHATEAU DE  
**BERNE**  
—  
EN PROVENCE



**Anfitrión**  
de México  
Vinos & Delicatessen



**M**  
Tipo de Cuerpo

## VINÍCOLA

Château de Berne, cuenta con 515 hectáreas de parque para su hotel de lujo, 150 de viñedos, conocido por sus vinos rosados en la provenza con diferentes variedades de uva negra, como Garnacha Negra, Syrah, Cinsault y Cariñena, heredadas de misma finca cultivada por monjes en siglo XVII, sus terruños denominados en Côtes de Provence, formados por colinas y piedra caliza a 300 mts sobre nivel del mar para achique fluvial (80% de las vides con mineral). A esta elevación las viñas se benefician del clima mediterráneo ofreciendo noches más frescas, amplitud térmica para una maduración más lenta de las uvas, dando frescura y finura aromática a los vinos y sus botellas cuadradas remotan de forma arquitectónica, la entrada de la finca.

## NOTAS DE CATA

Vino precioso de color durazno pálido muy brillante, notas variadas de aromas frutales (pomelo, durazno y mango), denotando sabor fresco afrutado ( mango y durazno), luego se vuelve redonda, textura sedosa final suave y longitud hermosa con notas cítricas.

Maridaje Ideal como aperitivo, con entradas provenzales (carpaccio de tomate), cocina del Sur, para maridar con platos orientales y asiáticos (sashimi).

### Vinícola / Enólogo:



Château de Berne  
Alexis Cornu



**Grados de Alcohol:**  
12.5% Alc.



Grenache Noir  
Cinsault  
Rolle (Vermentino)



**Temperatura de Consumo:**  
10-12 °C.



### Vinificación:

El terruño de piedra caliza funciona para el proceso de elaboración del vino intensificando frescura y textura casi calcárea, las uvas se cosechan de noche para tener frutuosidad y acidez, tiempo después a bodega para macerar en prensa cerrada, durante horas para favorecer el intercambio entre mostos y pieles, son estabilizadas en 2 semanas, battonage diario, se fermenta en tinas y en barricas de roble y acacia con crianza sobre lías finas durante 10 meses y encubado durante semanas más para terminar de mezclar la madera, técnica sofisticada de envejecimiento de taninos discretos, subrayando el carácter mineral.