

FICHES TECHNIQUES





## GRANDE CUVÉE - ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE  
VIN BIOLOGIQUE

La Grande Cuvée est une cuvée sans concessions, née du désir de donner à savourer les plus anciens ceps de Grenache noir, sur la parcelle du Plateau à Berne. Son caractère intense révèle l'expression unique du terroir, associant fraîcheur et intensité.



**Cépages** : Grenache noir, Syrah, Cinsault, Carignan

**Vinification** : Une stabulation sur bourbes de deux semaines, avec bâtonnage quotidien, libère les arômes des raisins et apporte une texture grasse en bouche. La fermentation a lieu en cuve et en barriques de chêne/acacia, suivie d'un élevage sur lies fines pendant 6 mois. Le résultat final, obtenu par le réassemblage des vins, évite toute lourdeur des notes boisées, offrant plutôt des tanins discrets qui soulignent la structure du Grenache, avec un potentiel de garde appréciable.



**Dégustation** : Attaque franche, charnu et structuré, florale.



## GRANDE CUVÉE - BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

La Grande Cuvée est une cuvée sans concessions, née du désir de donner à savourer les plus anciens ceps de Rolle et Sémillon, toujours sur des terroirs calcaires frais des parcelles du Château de Berne.



**Cépages** : Rolle, Sémillon

**Vinification** : Une stabulation sur bourbes de plus de deux semaines, avec bâtonnage quotidien, libère les arômes des raisins et apporte une texture grasse en bouche. La fermentation se déroule en cuve et en barriques de chêne/acacia, suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois. Le résultat, soutiré en cuves puis affiné quelques semaines, offre des tannins discrets soulignant la trame minérale, avec un excellent potentiel de garde.



**Dégustation** : Attaque charmeuse, velouté et ample, rondeur et équilibre.



## GRANDE CUVÉE - ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE  
VIN BIOLOGIQUE

La Grande Cuvée célèbre la puissance et l'élégance des terroirs du Château de Berne avec l'union audacieuse de la Syrah et du Cabernet-Sauvignon.



**Cépages** : Syrah, Cabernet-Sauvignon

**Vinification** : La fermentation a lieu en cuves pour la première partie, cépage par cépage et parcelle par parcelle, 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 tannins frais qui soulignent la trame minérale en bouche, tout en assurant un très joli potentiel de garde.



**Dégustation** : Attaque fraîche et légère, tanins veloutés, Grande profondeur aromatique et fruité en bouche.



**CHÂTEAU DE BERNE - ROSÉ (ex Terres de Berne)**  
AOP CÔTES DE PROVENCE  
VIN BIOLOGIQUE

Issus exclusivement des vignes du Château. La découverte de terroir de caractère. Un vin généreux et charnu.



**Cépages** : Grenache noir, Cinsault, Vermentino (Rolle), Syrah et Carignan

**Vinification** : 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.



**Dégustation** : Attaque fraîche et fruitée (mangue et pêche), belle longueur sur des notes d'agrumes.



**CHÂTEAU DE BERNE - BLANC (ex Terres de Berne)**  
AOP CÔTES DE PROVENCE  
VIN BIOLOGIQUE

Un vin d'une élégance remarquable. Avec son expression fruitée captivante, il offre une expérience délicieusement équilibrée. Ce vin saura vous charmer par sa symphonie de saveurs.



**Cépages** : Rolle, Sémillon, Ugni-Blanc

**Vinification** : 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.



**Dégustation** : Attaque ample et fruitée (poire William et citron), belle équilibre et rondeur.



## CHÂTEAU DE BERNE - ROUGE (ex Terres de Berne)

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE

Privilégiant une expression fruitée et rafraîchissante en bouche, la vinification méticuleuse et son élevage prolongé confèrent une structure bien équilibrée, révélant toute la richesse de la cuvée Château de Berne.



**Cépages** : Syrah et Cabernet - Sauvignon

**Vinification** : 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. Elevage long en cuves et partiellement en barriques, sur lies fines. Vin filtré à la mise puis laissé au repos quelques mois avant commercialisation.



**Dégustation** : Attaque souple, ronde, arômes fruités persistants.



## INSPIRATION - ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

La cuvée Berne Inspiration naît d'un audacieux mariage de cépages, dominé par le Grenache noir, et de terroirs provençaux unis par le calcaire.



**Cépages** : Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Carignan



**Dégustation** : Fruits à chair blanche et de petits fruits rouges (groseilles, fraises), belle longueur en bouche, subtil.



## ESPRIT MEDITERRANEE - ROSÉ

### IGP MEDITERRANÉE

La cuvée Berne Esprit Méditerranée, légère et fruitée est idéale pour des instants apéritifs ou de partage.



**Cépages** : Grenache Noir, Cinsault, Merlot, Carignan, Cabernet-Sauvignon



**Dégustation** : Bouche franche puis ronde, finale légère. Du corps pour un bel équilibre général.



### **BAG IN BOX 3L / 5L - ROSÉ** IGP MEDITERRANÉE

Un vin séduisant, emblématique des terres ensoleillées de la Méditerranée. Ce rosé est un rosé équilibré et expressif, très qualitatif, aux couleurs pâles mais clairement rosé, avec une belle expression aromatique et une bouche particulièrement équilibrée, nous permettant d'exprimer dans ce rosé toute la finesse des terroirs de notre région.



**Cépages** : Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Merlot



**Dégustation** : Frais et rafraichissant, aromatique et équilibré.



## ULTIMATE PROVENCE - ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

Une expérience sensorielle captivante, invitant à savourer le meilleur de la Provence rosée contemporaine.



**Cépages** : Cinsault, Grenache Noir, Syrah, Rolle

**Vinification** : La fermentation à 16-18°C préserve les arômes, suivie d'un élevage réducteur sur lies avant l'assemblage final. Un rosé contemporain, alliant fruité, nuances florales et épices.



**Dégustation** : Bouche fraîche. Notes épicées de poivre blanc.



## ULTIMATE PROVENCE - BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

Ultimate Provence blanc promet une expérience sensorielle exceptionnelle, parfaite pour toutes les occasions festives et les connaisseurs en quête d'excellence.



**Cépages** : Rolle

**Vinification** : La fermentation est tenue autour de 16-18°C, en différents types de cuves. L'élevage réducteur, sur lies, précède l'assemblage final avant mise.



**Dégustation** : notes intenses d'agrumes (citron de Menton), poivre et gingembre.



## ULTIMATE PROVENCE - ROUGE

### AOP CÔTES DE PROVENCE

Ce vin rouge séduira les connaisseurs en quête d'une cuvée exceptionnelle, parfaite pour sublimer les moments d'exception.



**Cépages** : Syrah, Cabernet-Sauvignon

**Vinification** : Une fermentation conduite entre 20 et 26°C avec remontages réguliers sur le chapeau de marc assure l'extraction en douceur. La cuvaison n'excède pas 4 semaines, pour assurer l'enrobage des tanins, sans jamais trop extraire. Un élevage partiel en barriques assure une plus grande complexité aromatique.



**Dégustation** : notes de fruits rouges mûrs (prunes, cerises) et notes d'épices (poivre). Belle structure.



## CHÂTEAU SAINT-ROUX - ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE  
VIN BIOLOGIQUE

Cette cuvée présente une belle robe rosée franche, un nez tout en mesure, pour une bouche légère mais agréablement structurée.



**Cépages** : Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Rolle

**Vinification** : Les moûts débourbés sont réchauffés puisensemencés en levures indigènes, pour une fermentation de plusieurs semaines. L'élevage est réalisé en œuf béton et en cuves inox, sur lies fines.



**Dégustation** : En bouche, bel équilibre entre fraîcheur et volume.



**FRIPONNE - ROSÉ**  
IGP MÉDITERRANÉE  
VIN BIOLOGIQUE

Friponne est le reflet de la générosité et l'authenticité des plus beaux terroirs qui bordent la méditerranée.



**Cépages** : Cinsault, Colombard, Viognier, Marselan, Merlot, Nielluccio

**Vinification** : Un pressurage doux et un bon débouillage affinent la silhouette du vin. La lente fermentation à températures contrôlées, avec un mesclun de levures indigènes ou sélectionnées, assure la diversité aromatique. Un élevage de quelques mois sur lies fines parfait l'équilibre en bouche.



**Dégustation** : Bouche ronde et souple, bel équilibre entre fraîcheur et volume



## LE PIGEONNIER - ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE  
VIN BIOLOGIQUE

Ce vin biologique, assemblé par nos soins, reflète la philosophie Saint-Roux. Il offre une belle présence aromatique.



**Cépages** : Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Rolle

**Vinification** : Sa fraîcheur de robe et au nez est due au patient travail de récolte nocturne puis de longue stabulation au froid pour maximiser l'apport des bourbes. Enfin, après vendanges, les jus sont réchauffés pour la fermentation entre 14 et 18°C, pour favoriser la variété des expressions aromatiques. Un élevage de quelques mois sur lies fines précède la mise en bouteille en fin d'hiver.



**Dégustation** : Arômes de fruits blancs et à noyau (pêche blanche). Bouche ample et ronde, belle présence.



## LE PIGEONNIER - BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE  
VIN BIOLOGIQUE

Ce vin biologique est un vin racé qui se distingue par ses notes d'agrumes et de minéralité



**Cépages** : Rolle, Ugni-blanc, Semillon

**Vinification** : Sa fraîcheur au nez et au palais est due au patient travail de récolte nocturne suivi d'une longue stabulation au froid pour maximiser l'apport des bourbes. Enfin, après vendanges, les jus sont réchauffés pour la fermentation entre 14 et 18°C, pour favoriser la variété des expressions aromatiques. Un élevage de quelques mois sur lies fines précède la mise en bouteille en fin d'hiver.



**Dégustation** : Bouche à l'attaque fraîche, distinguée, faisant montre d'une belle minéralité.



**LE PIGEONNIER - ROUGE**  
AOP CÔTES DE PROVENCE  
VIN BIOLOGIQUE

Ce vin biologique est un vin structuré et équilibré. Un léger élevage boisé lui confère une patine délicate.



**Cépages** : Cinsault, Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre



**Dégustation** : Bouche ronde à l'attaque ample qui révèle un vin structuré et harmonieux.

TARIFS CHR 2025

## RÉSERVE DES BERTRANDS



### RÉSERVE DES BERTRANDS - ROSÉ AOP CÔTES DE PROVENCE

Un vin rosé haut de gamme avec un équilibre et une complexité exceptionnelle



**Cépages** : Cinsault, Grenache noir, Syrah

**Vinification** : Pressurage doux et un débourage soigneux au froid. La diversité des levures de fermentation (entre 14 et 18°C) assure la complexité du bouquet. Un élevage court assure la stabilité et l'harmonie de l'assemblage.



**Dégustation** : Délicat et élégant en bouche, avec une finesse minérale et une finale longue et charnue.

**MDCV**  
CHÂTEAUX & VIGNOBLES EN PROVENCE

ULTIMATE  
PROVENCE

CHÂTEAU DE  
BERNE  
PROVENCE

CHÂTEAU  
SAINT-ROUX

Château des  
Bertrands  
1988

Service client ouvert du lundi au vendredi  
de 8h 12h – 13h 18h

Conditions générales de ventes disponibles sur demande.  
Conditions de règlement : 30 jours fin de mois après acceptation du dossier  
Franco 500€HT (en dessous, forfait de livraison 35€ H.T)

### CONDITIONNEMENT

75 cl : carton de 6 bouteilles  
150 cl : carton de 4 bouteilles (Berne)  
150 cl : carton de 6 bouteilles (Ultimate Provence)  
300 cl : carton individuel  
600cl : carton individuel

MDCV - Route de la Garde Freinet - 83340 Le Cannet des Maures  
SIRET : 378 197 677 00057 - N°TVA FR48 378 197 677 - NAF : 4634 Z - RC 90 B 151

**PÔLE COMMANDE**  
**Estelle GUIVARCH**  
[commande@mdcvfr.com](mailto:commande@mdcvfr.com)  
T. 04 94 60 43 70

**PÔLE COMMERCIAL**  
**Cathleen LONGRAIS / Cécile BEOLETTO**  
[commercial@mdcvfr.com](mailto:commercial@mdcvfr.com)  
T.- 04 94 60 43 57- 06 61 81 40 60