



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

DOMAINE DE L'AIGLE CHARDONNAY AOP Limoux

PRESENTATION DE LA PROPRIETE :

Le Domaine de l'Aigle, située à proximité du village de Roquetaillade, près de Limoux au pied des Pyrénées, est une propriété de 47 hectares entre 250 et 500 mètres d'altitude, représentant ainsi l'un des plus hauts vignobles de la Haute Vallée de l'Aude et de tout le Languedoc.

Les vignes plantées de Chardonnay trouvent des conditions climatiques proches de leur Bourgogne d'origine : de type océanique à tendance semi continentale avec des pluies régulières et une forte amplitude thermique.

Le Domaine de l'Aigle offre ainsi des vins d'une fraîcheur surprenante et d'une minéralité exceptionnelle pour des vins du Languedoc-Roussillon.

Les raisins sont issus de l'agriculture raisonnée, dans le respect de la démarche Terra Vitis, qui garantit une traçabilité des pratiques culturelles vérifiée par un organisme indépendant.

CEPAGES :

100% Chardonnay

VINIFICATION ET ELEVAGE :

La densité du vignoble est relativement élevée, 5000 à 6000 ceps/Hectare, ce qui permet une maîtrise de la vigueur et l'obtention de vins de qualité. Conduites sur espalier, afin de générer une surface foliaire optimale pour la maturation des raisins, les vignes font l'objet de soins attentifs et d'interventions manuelles fréquentes : taille, ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage... selon des pratiques respectueuses de l'environnement.

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité optimale et transportés à la cave en comporte. Le jus est immédiatement extrait par un pressurage pneumatique délicat qui garantit ainsi la qualité des moûts.

Après débouillage, la fermentation alcoolique est effectuée. Le vin est élevé sur lies fines et une partie est mis en fut de chêne. La fermentation malolactique faite à 100%.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

La robe couleur or vert présente des reflets gris argentés. Le nez exprime des notes fruitées (pêche blanche), il évolue sur des notes de pâtisserie et de pâte d'amande. Frais, minéral, tendre et souple en bouche, la finale est mentholée.

A déguster entre 12-13°C avec des volailles rôties, des poissons en sauce ou des fruits de mer, des champignons à la crème ou des tartes au fromage ou encore des fromages de chèvre.



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

DOMAINE DE L'AIGLE
VIN DE PAYS D'OC

Limoux



www.gerard-bertrand.com