

DOMAINE DE L'AIGLE CHARDONNAY

AOP Limoux

demeter

Esprit du lieu



Présentation

Le Domaine de l'Aigle est situé près du village de Roquetaillade, près de Limoux, au pied des Pyrénées. Le domaine couvre quelque 47 hectares, avec des vignes plantées entre 250 et 500 mètres d'altitude, ce qui en fait l'un des plus hauts vignobles de la Haute Vallée de l'Aude, voire du Languedoc. Les vignes de chardonnay prospèrent dans des conditions climatiques similaires à celles de la Bourgogne, d'où le raisin est originaire ; un climat océanique avec des influences continentales, des précipitations fréquentes et une large gamme de températures. Le domaine de l'Aigle produit des vins du Languedoc-Roussillon d'une fraîcheur surprenante et d'une minéralité exceptionnelle. Le domaine a commencé sa conversion aux méthodes biodynamiques en 2014.



Vinification & élevage

Le vignoble est densément planté, avec environ 5000 à 6000 pieds de vigne par hectare, ce qui nous permet de contrôler les vignes et de produire des vins d'une qualité exceptionnelle. Les vignes sont palissées en espalier pour assurer une exposition optimale au soleil, ce qui permet aux raisins de mûrir parfaitement. Les vignes nécessitent des soins réguliers et un entretien manuel. La taille, l'ébourgeonnage et l'effeuillage sont effectués selon un cahier des charges respectueux de l'environnement. Les raisins de chardonnay sont récoltés à la main, une fois qu'ils ont atteint leur maturité maximale, et transportés à la cave dans des bacs spéciaux. Le jus est immédiatement extrait par un délicat pressurage pneumatique, garantissant ainsi la qualité supérieure du moût. Le moût est refroidi et laissé à décanter avant le début de la fermentation alcoolique. Le vin est laissé à maturation sur lies fines et une certaine proportion est transférée dans des fûts de chêne pour une fermentation malolactique complète.



Notes de dégustation

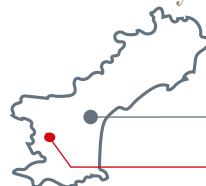
Une robe verte dorée avec des reflets gris argentés. Nez expressif avec des notes fruitées de pêche blanche, s'ouvrant sur des notes de pâte d'amande et de pâtisserie. La bouche est fraîche, minérale, légère et souple avec une finale mentholée.

À servir de préférence entre 12 et 13 °C, avec de la volaille rôtie, du poisson ou des fruits de mer en sauce, des champignons en sauce, du fromage ou des tartes au fromage de chèvre.



Encépagement

Chardonnay



Narbonne

Domaine de l'Aigle



GÉRARD BERTRAND