



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR IGP Haute Vallée de l'Aude

PRÉSENTATION DE LA PROPRIÉTÉ :

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 Pinot Noir 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.

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

CEPAGES :

100% Pinot Noir

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Les vendanges sont manuelles et les raisins sont transportés en caissettes jusqu'à la cave. Les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. On effectue un macération pré-fermentaire à froid de 5 à 8 jours avec des pigeages réguliers. Au début de la fermentation alcoolique, on réalise des pigeages, puis, peu à peu, afin de mieux contrôler l'extraction des arômes et des tanins, on les remplace par des remontages. Au final, la macération dure environ 3 semaines. Un pressurage délicat au pressoir pneumatique avec séparation des jus de coule et des jus de presse est effectué. Les jus de coule sont maintenus au froid pendant 24 heures avant entonnage. La fermentation malolactique et l'élevage de 9 mois ont lieu en fût de chêne. Enfin, on assemble les vins issus des différentes barriques après soutirage. Il n'y a pas de filtration avant la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION :

La robe est de couleur rouge rubis aux légers reflets cuivrés.
Le nez est dominé par des arômes de petits fruits à grains (framboise, groseille).
Tendre, fruitée et finement épicée, le Domaine de l'Aigle Pinot Noir révèle des tanins fins et soyeux ainsi qu'une exceptionnelle structure en bouche. La finale est longue et fruitée.

A déguster idéalement à 12-14°C avec des viandes rouges grillées, volailles rôties, poissons grillés ou en sauce, fromages affinés.



DOMAINE DE L'AIGLE
IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

