



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

DOMAINE DE L'AIGLE GEWÜRZTRAMINER
IGP Pays d'Oc

CEPAGES:

100% Gewurztraminer

PRESENTATION:

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 trouvent des conditions climatiques optimales 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.

TECHNIQUES DE VINIFICATION ET D'ELEVAGE:

Le vignoble est relativement dense, entre 5000 et 6000 pieds de vignes par hectare, ce qui permet une maîtrise de la vigueur et ainsi de produire un vin d'une qualité exceptionnelle. 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.

Le jus est immédiatement extrait par un pressurage pneumatique délicat, ce qui garantit une qualité supérieure des moûts. Après débourage, la fermentation alcoolique est effectuée.

Le vin est élevé sur lies fines et une partie est mis en fut de chêne.

NOTES DE DEGUSTATION:

Domaine de l'Aigle Gewurztraminer a une jolie couleur jaune cristalline. Il est aussi très expressif et complexe au nez. On ressent des notes florale (rose), ouvrant sur des pointes de litchi, d'acacia et d'abricot.

Frais, minéral, clair et doux en bouche avec une finale rappelant agrumes et clou de girofle.

A servir entre 10-12° en accompagnement de plats asiatique, de mets épicés ou de fromage.



■ DOMAINE DE L'AIGLE

