

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

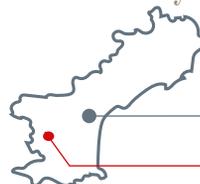
Une robe verte dorée avec des reflets gris argentés. Nez expressif avec des notes fruitées de pêche blanche, s'ouvrant sur des notes de pâte d'amande et de pâtisserie. La bouche est fraîche, minérale, légère et souple avec une finale mentholée.

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

DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR

IGP Haute vallée de l'Aude

Esprit du lieu



Présentation

Le Domaine de l'Aigle, situé 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.



Vinification & 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 une 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

Robe rouge rubis aux légers reflets cuivrés. Nez dominé par des arômes de petits fruits à grains (framboise, groseille) très intense auxquelles se mêlent quelques notes toastées. Bouche tendre, fruitée et finement épicée. Tanins fins et soyeux, structure exceptionnelle. Finale longue et fruitée.

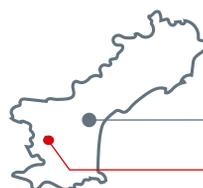
A déguster idéalement entre 12-14°C avec des viandes rouges grillées, des volailles rôties, des poissons grillés ou en sauce et des fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/domaine-de-laigle-pinot-noir



Encépagement

Pinot noir



Narbonne

Domaine de l'Aigle



GÉRARD BERTRAND