

AIGLE ROYAL

IGP Haute Vallée de l'Aude

Expérience ultime



Présentation

Le Domaine de l'Aigle est une propriété de 47 hectares magnifiquement située dans la partie la plus septentrionale du vignoble de la Haute Vallée de l'Aude, entre 250 et 500 mètres d'altitude. Nous y réalisons des vins d'une grande finesse issus de Chardonnay et de Pinot Noir. L'Aigle royal est issue de la parcelle de Pinot noir la plus haute du domaine, exposée plein sud, plantée sur des sols argilo calcaires.



Vinification & élevage

Les vignes font l'objet de soins attentifs, d'interventions manuelles fréquentes (taille, ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage, vendanges par tries manuelles), selon des pratiques respectueuses de l'environnement. Le vignoble est établi sur espalier, pour générer une surface foliaire optimale pour la maturation des raisins. Les ceps sont plantés à une densité (relativement élevée) de 5000 ceps/Ha, qui permet une maîtrise de la vigueur et l'obtention de vins de qualité, à bas rendement. Le suivi de la maturité (analyse et dégustation des baies) détermine la date de cueillette idéale pour obtenir le bon équilibre entre expression aromatique et maturité des polyphénols. Les raisins sont vendangés manuellement en caisse et encuvés, après éraflage, par gravité. Cuvaïson (fermentation et macération) pendant 20 jours en cuves ouvertes avec pigeage deux fois par jour. Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne pendant un an.



Notes de dégustation

Robe rouge rubis aux légers reflets violacés. Nez dominé par des arômes de petits fruits à grains (framboise, groseille) très intense auxquels se mêlent quelques notes toastées. Bouche tendre, fruitée et finement épicée. Les tanins en fin de bouche sont fins et soyeux avec une très grande longueur et une finale persistante sur le fruit.

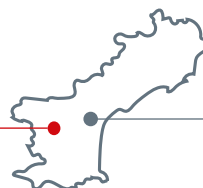
A déguster idéalement à 12-14°C avec des viandes rouges grillées, volailles rôties, poissons grillés ou en sauce, fromages affinés.



Encépagement

Pinot noir

Domaine de l'Aigle



Narbonne



GÉRARD BERTRAND