

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.

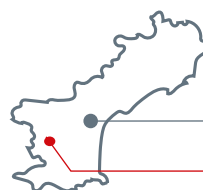
A déguster idéalement entre 12-14°C avec des viandes rouges grillées, des volailles rôties, des poissons grillés ou en sauce et des fromages affinés.

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



Encépagement

Pinot noir



Narbonne

Domaine de l'Aigle



GÉRARD BERTRAND