

DOMAINE DE CIGALUS BLANC



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

IGP Aude Hauterive Chardonnay Viognier
Sauvignon blanc

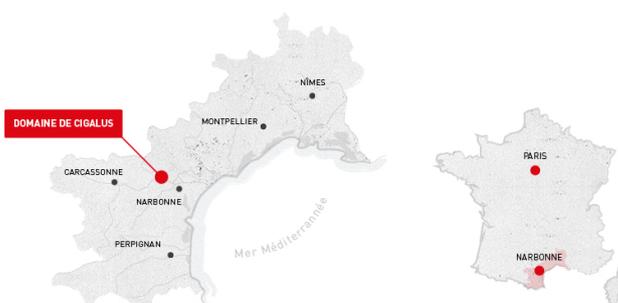


DESCRIPTION

Le Domaine de Cigalus bénéficie d'un climat méditerranéen (« de type semi-aride à variante printanière tempérée ») chaud et ensoleillé, permettant une maturation avancée de tous les cépages. Le domaine est cultivé en Biodynamie.

L'aridité de ce climat (faible pluviométrie) est compensée par des sols profonds (sédiments déposés par l'Aussou, ruisseau qui délimite la propriété), qui emmagasinent plus longtemps les précipitations hivernales, mais dont la fertilité est limitée par la présence en sous sol d'un grès légèrement calcaire datant du Campanien (ère secondaire, antérieure à l'émergence des Pyrénées).

LABEL DEMETER



NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune dorée, brillante et limpide.

Nez intense et complexe composé d'agrumes mûrs (pamplemousse) de pêche blanche, de miel, de fruits secs avec des notes toastées.

Bouche pleine et soyeuse, mûre, ample avec des notes de vanille, de grillé, de beurre et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Un vignoble conçu pour un vin d'exception entièrement cultivé en Biodynamie.

Cette démarche met l'énergie du sol au cœur du processus. Les opérations au vignoble (tailles, labour etc.) et en cave sont régies par un calendrier établi en fonction de deux astres principaux : la lune et le soleil. La vigne est en équilibre avec le sol et exprime pleinement notre terroir dans les vins.

Les soins apportés au vignoble visent à obtenir une vendange saine à rendement modéré (25 hl/ha) qui permet de tirer la quintessence du potentiel qualitatif de ces raisins. La date de récolte n'est déclenchée, cépage par cépage, que lorsque les raisins sont à maturité optimale et après dégustation quotidienne des baies.

Les raisins récoltés à la main, font l'objet d'un pressurage pneumatique dès leur arrivée au chai.

Après un léger débourage statique, une partie du jus subit une fermentation alcoolique en barriques neuves (70 %), le reste étant vinifié en cuves inox (30 %).

La fermentation malolactique est effectuée sur le Chardonnay. Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

L'élevage en barrique dure entre 7 et 8 mois jusqu'à l'équinoxe de Printemps avec des bâtonnages réguliers.

Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.

* ACCORD MET ET VIN *

Servir à 10 - 12 °C - A déguster avec des noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.