



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**DOMAINE DE L'AIGLE CHARDONNAY  
AOC LIMOUX**



**Millésime 2007 :**  
Médaille de Bronze  
ISWC 2009



**Millésime 2007 :**  
Médaille d'argent  
Chardonnay du  
Monde 2009



**Millésime 2007 :**  
Médaille d'Argent  
Sélections  
Mondiales des  
Vins Canada 2009

## NOTES DU VIGNERON

Cépage : 100% Chardonnay

Le Domaine de l'Aigle, située à proximité du village de Roquetaillade, près de Limoux au pied des Pyrénées, est une propriété de 25 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 Chardonnay et 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.

Le Domaine de l'Aigle offre ainsi des vins d'une fraîcheur surprenante et d'une minéralité exceptionnelle pour des vins du Languedoc-Roussillon.

## METHODE CULTURALE & VINIFICATION

La densité du vignoble est relativement élevée (5000 cep/hectare), ce qui permet une maîtrise de la vigueur et l'obtention de vins de qualité, à bas rendement. 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.

Les raisins sont récoltés manuellement à maturation optimale et transportés à la cave en comporte. Le jus, immédiatement extrait par un pressurage pneumatique, garantit ainsi la qualité des moûts. Après débouillage, la fermentation alcoolique est effectuée et l'élevage est réalisé sur lies en partie en fut de chêne. Fermentation malolactique faite à 100%.

## NOTES DE DEGUSTATION

La robe couleur or vert présente des reflets gris argentés.

Le nez exprime des notes fruitées (pêche blanche), il évolue sur des notes de pâtisserie et de pâte d'amande.

Frais, minéral, tendre et souple en bouche, la finale est mentholée.

A déguster entre 12-13°C avec des volailles rôties, des poissons en sauce ou des fruits de mer, des champignons à la crème ou des tartes au fromage ou encore des fromages de chèvre.

