



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR
VIN DE PAYS D'OC**



Millésime 2008 :
Médaille d'Argent
Mondial du Pinot Noir 2009



Millésime 2007 :
Médaille d'Or
Concours des Grands
Vins du Languedoc
Roussillon 2009



Millésime 2007 :
Cité dans le guide
« Les Meilleurs Vins
de France 2010 »

NOTES DU VIGNERON

Cépage : Pinot noir (100%)

Le Domaine de l'Aigle est une propriété de 25 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.

METHODE CULTURALE & VINIFICATION

Vendanges manuelles, cuvaison (fermentation et macération) pendant 20 jours en cuves ouvertes avec pigeage deux fois par jour. Elevage en fûts de chêne à 66 % pendant un an. Fermentation malolactique faite à 100 %.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Rouge rubis aux légers reflets cuivrés.

Nez : Dominé par des arômes de petits fruits à grains (framboise, groseille).

Bouche : Tendre, fruitée et finement épicée. Les tanins, en fin de bouche, sont fins et soyeux.

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

