



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

AIGLE ROYAL PINOT NOIR IGP HAUTE VALLEE DE L'AUDE

PRESENTATION DE LA PROPRIETE:

Le Domaine de l'Aigle est une propriété de 31 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 qualitative. Elle est située à mi-coteaux, constituée de sol argilo calcaires et elle est exposée plein Sud à environ 400 mètres d'altitude.,

ENCEPAGEMENT:

Pinot noir (100%)

VINIFICATION ET ELEVAGE:

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.

Cuvaison (fermentation et macération) pendant 20 jours en cuves ouvertes avec pigeage deux fois par jour au début de la cuvaison. Après pressurage et séparation des presses, les jus de coule sont entonnés en barriques neuves de chêne français pour un élevage de 10 à 12 mois.

Le vin est soutiré des barriques et conservé en cuve pendant 1 mois afin d'obtenir une clarification naturelle. Il est mis en bouteille sans filtration.

DOMAINE DE L'AIGLE
IGP HAUTE VALLEE DE L'AUDE

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION:

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.

