



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

AIGLE ROYAL CHARDONNAY AOP LIMOUX

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 Chardonnay la plus haute du domaine, exposée plein sud, plantée sur des sols argilo calcaires.

ENCEPAGEMENT:

Cépage : Chardonnay (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 5 000 à 6 000 ceps /Ha, qui permet une maîtrise optimale de la vigueur.

Les soins apportés au vignoble visent à obtenir une vendange saine à rendement modéré permettant de tirer la quintessence du potentiel qualitatif des raisins. La date de récolte n'est déclenchée que lorsque les raisins ont atteint leur maturité optimale. Les raisins sont récoltés à la main et font l'objet d'un pressurage pneumatique à basse pression en vendange entière dès leur réception au chai.

Après un léger débourage statique à froid, les moûts démarrent leur fermentation alcoolique en cuve puis sont rapidement entonnés à mi-fermentation en barriques neuves. Les fermentations malolactiques sont réalisées selon les caractéristiques du millésime.

L'élevage en barrique dure 7 à 8 mois (jusqu'à l'équinoxe de printemps) avec des bâtonnages réguliers.

Après un léger collage, le vin est mis en bouteille non filtré. Le vin est élevé en bouteille plusieurs mois avant sa commercialisation.



COMMENTAIRE DE DEGUSTATION:

Robe jaune lumineuse et brillante. Nez intense, qui se développe à l'aération.

Ses arômes fruités (ananas, pêche de vigne, abricot, amande) et floraux (fleurs blanches), couplés à des notes toastées dans sa jeunesse vous raviront par leur complexité et leur subtilité.

Idéal compagnon de crustacés, poissons, viandes blanches et fromages qui en révéleront toutes leurs saveurs...il peut être également apprécié par pure gourmandise avant et entre les repas !

