

# AIGLE ROYAL

## 2020

### AOP Limoux

demeter

Expérience ultime



## Présentation

Le Domaine de l'Aigle est une propriété de 47 hectares magnifiquement située dans la partie plus septentrionale du vignoble de la Haute Vallée de l'Aude. Au pied des Pyrénées, les vignes du domaine culminent à plus 500 mètres : c'est l'un des vignobles les plus élevés de la Haute-Vallée de l'Aude et de tout le Languedoc. Cette situation accentue la fraîcheur du climat, de type océanique à tendance semi-continentale, unique dans la région. Nous y réalisons des vins d'une grande finesse issus de Chardonnay et de Pinot Noir.



## Vinification & élevage

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 espaliers, pour générer une surface foliaire optimale pour la maturation des raisins. 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 aux dégustations quotidiennes des baies. 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 débouillage 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.



## Notes de dégustation

Le nez est beurré et rappelle la pierre à fusil. En bouche, se révèle une tension remarquable entre des arômes explosifs de pêches jaunes et de vanille et une belle salinité.

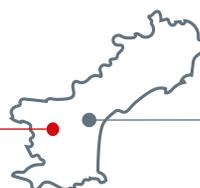
**Idéal compagnon de crustacés, poissons, viandes blanches et fromages qui en révéleront toutes leurs saveurs. Il peut être également apprécié par pure gourmandise avant et entre les repas !**



## Encépagement

Chardonnay

Domaine de l'Aigle



Narbonne



GÉRARD BERTRAND