

AIGLE ROYAL

IGP Haute Vallée de l'Aude

Ultimate Experience



Presentación

La finca Domaine de l'Aigle goza de un clima más fresco que el resto de la región de Languedoc-Roussillon gracias a su cercanía a las nieves perpetuas de los Pirineos. L'Aigle Royal es un vino elaborado con el fruto de una parcela de viñas de Pinot Noir en las zonas más altas de la finca (500 metros de altitud), enraizadas en suelos arcillo-calcáreos y orientados hacia el sur.



Vinificación y crianza

Los racimos se recogen a mano en pequeñas cajas y se encuban, después de despallillarlas, por gravedad. Encubado (fermentación y maceración) durante 20 días en depósitos abiertos con bazuqueo dos veces al día al principio de la fermentación. Tras el prensado y la separación de las prensas, los jugos de escorrentía se introducen en barricas nuevas de roble francés durante 10 a 12 meses. El vino se saca de los barriles y se guarda en cubas durante 1 mes para obtener una clarificación natural. Se embotella sin filtración.



Notas de cata

Color tinto rubí con leves reflejos violáceos.

Frutas de bayas muy intensas, de frambuesa y grosella, y notas tostadas.

Tierno, afrutado y finamente picante en la boca. Los taninos en el final son finos y sedosos con un final muy largo y persistente en la fruta.

Se sirve mejor a 12-14°C con carnes rojas a la parrilla, aves asadas, pescado a la parrilla o en salsa y quesos envejecidos..

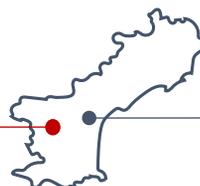
www.gerard-bertrand.com/les-vins/aigle-royal-pinot-noir



Variedades de uvas

Pinot noir

Domaine de l'Aigle



Narbonne



GÉRARD BERTRAND