

AIGLE ROYAL 2018

IGP Haute Vallée de l'Aude

demeter

Expérience ultime



Présentation

Le Domaine de l'Aigle est une propriété de 47 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 haute du domaine, exposée plein sud, plantée sur des sols argilo-calcaires.



Vinification & élevage

Les vignes font l'objet de soins attentifs, d'interventions manuelles fréquentes (taille, ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage, vendanges par tries manuelles), selon le principe de la biodynamie. Le vignoble est établi sur espaliers, pour générer une surface foliaire optimale pour la maturation des raisins. Le suivi de la maturité, avec l'analyse et la 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 caissette et encuvés, après éraflage, par gravité. La cuvaison, pour la fermentation et la macération dure 20 jours en cuves ouvertes avec pigeage deux fois par jour. La fermentation malolactique et l'élevage en fûts de chêne durent un an.



Notes de dégustation

La robe est rouge et teintée de reflets bruns. Le nez est dominé par des arômes de groseille et de petits fruits acidulés, reflétant l'identité particulière du Pinot noir. La bouche est fraîche, tendre, légère. Elle révèle des notes fumées et un arôme sucré de caramel.

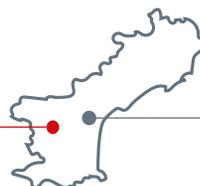
A déguster idéalement à 12-14°C avec des viandes rouges grillées, volailles rôties, poissons grillés ou en sauce ou fromages affinés.



Encépagement

Pinot noir

Domaine
de l'Aigle



Narbonne



GÉRARD BERTRAND