

# DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR

IGP Haute vallée de l'Aude

demeter

Alma del lugar



## Presentación

El Domaine de l'Aigle, en las proximidades del pueblo de Roquetaillade, cerca de Limoux y al pie de los Pirineos, es una finca de 47 hectáreas a una altitud de entre 250 y 500 metros y es uno de los viñedos más altos del Alto Valle del Aude y de todo el Languedoc. Las cepas de Pinot Noir encuentran aquí unas condiciones climáticas similares a las de su lugar de origen, Borgoña: de tipo oceánico con tendencia semicontinental, con lluvias frecuentes y una gran amplitud térmica. Las uvas se cultivan de forma sostenible bajo la certificación Terra Vitis, que garantiza la trazabilidad de las prácticas de cultivo a cargo de un organismo independiente.



## Vinificación & Crianza

La vendimia se realiza de forma manual y las uvas se transportan en cajas hasta la bodega. Las bayas se despalillan y seleccionan para eliminar todas las partes vegetales del racimo. Se efectúa una maceración en frío previa a la fermentación de 5 a 8 días con bazuqueos frecuentes. Al inicio de la fermentación alcohólica, se practican bazuqueos, que poco a poco dan paso a removidos para controlar mejor la extracción de los aromas y los taninos. Por último, la maceración tiene una duración de 3 semanas. Se lleva a cabo un prensado neumático con separación del mosto lágrima y el mosto de prensa. El mosto lágrima se conserva en frío durante 24 horas antes de su encubado. La fermentación maloláctica y la crianza de 9 meses tienen lugar en barrica de roble. Por último, se ensamblan los vinos de las diferentes barricas tras su trasiego. No se efectúa ningún filtrado antes del embotellado.



## Notas de cata

Capa de color rojo rubí con ligeros reflejos cobrizos. En nariz predominan los aromas de frutas de grano (frambuesa, grosella), muy intensos, que se entremezclan con algunas notas tostadas. Boca suave, afrutada y delicadamente especiada. Taninos finos y sedosos, estructura excepcional. Final largo y afrutado.

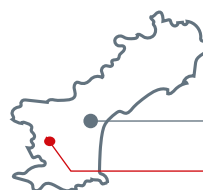
**Consumir a 12-14° C con carnes rojas a la parrilla, carnes de ave asadas, pescados a la parrilla o en salsa y quesos curados.**

[www.gerard-bertrand.com/les-vins/domaine-de-laigle-pinot-noir](http://www.gerard-bertrand.com/les-vins/domaine-de-laigle-pinot-noir)



## Variedades de uva

Pinot Noir



Narbonne

Domaine de l'Aigle



GÉRARD BERTRAND