Domaine de l'Aigle, Pinot Noir, IGP Haute Vallée de l'Aude, Gérard Bertrand



Perché entre 250 et 500 mètres d'altitude dans la Haute Vallée de l'Aude, ce pinot noir puise son originalité dans un terroir préservé, où un nid d'aigle veille encore sur des paysages quasi sauvages. Ici, le pinot noir s'épanouit dans un écrin naturel d'exception, offrant un vin d'une finesse rare, à la fois méditerranéen et d'une élégance inattendue.

Origine: Le Domaine de l'Aigle, niché dans la partie la plus septentrionale de la Haute Vallée de l'Aude, bénéficie d'un climat frais et d'une altitude propice à l'expression du pinot noir. Ce terroir préservé, presque sauvage, confère au vin une minéralité et une complexité uniques.

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement, macèrent 20 jours en cuves ouvertes avec pigeage quotidien. L'élevage, à 66% en fûts de chêne pendant un an, et une fermentation malolactique complète achèvent d'affiner sa structure et sa rondeur.

Dégustation: Sa robe rubis aux reflets cuivrés révèle un nez généreux de framboise et de groseille. En bouche, il déploie une tendresse fruitée et des épices subtiles, soutenues par des tanins soyeux qui signent une finale d'une grande harmonie.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Il accompagne avec brio les viandes rouges grillées, les volailles rôties, les poissons grillés ou en sauce, et les fromages affinés mais peut également être servi là où un bourgogne serait servi.

- Céleri remoulade
- Faisan au chou vert et lard fumé
- Rôti de porc à la sauge
- Canard rôti (aux cerises)
- ...