Domaine de l'Aigle, Chardonnay Bio, AOP Limoux, Gérard Bertrand



Ce vin révèle toute l'élégance d'un grand Chardonnay d'altitude, issu de l'un des plus hauts vignobles du Languedoc. Sa fraîcheur remarquable, sa minéralité raffinée et son expression aromatique précise offrent une interprétation singulière et racée de l'AOP Limoux.

Origine: Ce vin provient d'un vignoble de 25 hectares situé près de Roquetaillade, au pied des Pyrénées, entre 250 et 500 mètres d'altitude. Ce terroir d'altitude bénéficie d'un climat océanique à tendance semi-continentale, marqué par des pluies régulières et de fortes amplitudes thermiques, favorisant une maturation lente du raisin, une belle fraîcheur naturelle et une minéralité particulièrement expressive.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Ce vin est issu de raisins récoltés manuellement à parfaite maturité puis transportés avec soin jusqu'à la cave. Après un pressurage pneumatique immédiat et un débourbage rigoureux, la fermentation alcoolique est conduite dans le respect du fruit. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %, puis l'élevage est effectué sur lies, avec une partie en fûts de chêne afin d'apporter complexité et richesse tout en préservant la fraîcheur du vin.

Dégustation: Ce vin présente une robe or pâle aux reflets argentés. Le nez s'ouvre sur des arômes de pêche blanche, complétés par des notes de pâtisserie, de pâte d'amande et une subtile touche beurrée. En bouche, il conjugue fraîcheur, finesse et minéralité, avec une texture souple et une finale délicatement mentholée.

Potentiel de garde: 5-7 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Ce vin accompagne harmonieusement les volailles rôties, les poissons en sauce, les fruits de mer, les champignons à la crème ainsi que les fromages de chèvre affinés.