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



Deze pinot noir, gelegen op een hoogte tussen 250 en 500 meter in de Haute Vallée de l'Aude, dankt zijn originaliteit aan een ongerept terroir, waar een adelaarsnest nog steeds uitkijkt over een bijna ongerept landschap. Hier bloeit de pinot noir in een uitzonderlijke natuurlijke omgeving en levert een wijn op met een zeldzame finesse, die zowel mediterraan als onverwacht elegant is.

Oorsprong: Het domein Domaine de l'Aigle, gelegen in het noordelijkste deel van de Haute Vallée de l'Aude, profiteert van een koel klimaat en een hoogte die gunstig is voor de ontwikkeling van pinot noir. Dit ongerepte, bijna wilde terroir geeft de wijn een unieke mineraliteit en complexiteit.

Druiven: 100% pinot noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en macereren 20 dagen in open vaten, waarbij ze dagelijks worden ondergedompeld. De rijping, voor 66% in eikenhouten vaten gedurende een jaar, en een volledige malolactische gisting verfijnen de structuur en rondheid van de wijn.

Degustatie: Zijn robijnrode kleur met koperachtige schitteringen onthult een genereuze neus van framboos en rode bes. In de mond ontvouwt hij een fruitige zachtheid en subtiele kruiden, ondersteund door zijdezachte tannines die zorgen voor een zeer harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij gegrild rood vlees, gebraden gevogelte, gegrilde vis of vis in saus, en gerijpte kazen, maar kan ook worden geserveerd waar een Bourgogne zou worden geserveerd.

- Remoulade van selderij
- Fazant met groene kool en gerookte spek
- Varkensgebraad met salie
- Geroosterde eend met kersen
- ...