

AIGLE ROYAL

2020

AOP Limoux

Experiencia Última



Presentación

El Domaine de l'Aigle es una propiedad de 47 hectáreas que cuenta con una ubicación ideal en la zona más septentrional del viñedo situado en el Alto Valle del Aude. A los pies de los Pirineos, las viñas de la finca alcanzan alturas superiores a los 500 metros, convirtiendo a este viñedo en uno de los más altos del Alto Valle del Aude y de todo el Languedoc. Esta situación acentúa el frescor del clima oceánico con tendencia semicontinental que caracteriza la región. En este magnífico entorno elaboramos vinos con las variedades chardonnay y pinot noir, dotados de una finura excepcional.



Vinificación & Crianza

Las viñas se cuidan con esmero, con intervenciones manuales frecuentes (poda, desyemado, deshoje, aclareo, cosecha con selección manual), de acuerdo con prácticas respetuosas con el medio ambiente. El viñedo se cultiva en espaldera, creando una superficie foliar adecuada para la maduración de las uvas. Los cuidados proporcionados al viñedo tienen como finalidad obtener una vendimia sana, de rendimiento moderado, que permita extraer el mejor potencial cualitativo a las uvas. La cosecha solo se realiza cuando la cata diaria de las bayas anuncia que las uvas han alcanzado su punto de maduración óptima. Las uvas se recogen a mano y, a su llegada a la bodega, se efectúa un prensado neumático a baja presión con los racimos enteros. Tras un ligero desfangado estático en frío, los mostos inician su fermentación alcohólica en cuba, para luego introducirse a media fermentación en barricas nuevas. El proceso de fermentación maloláctica se lleva a cabo de acuerdo con las características de la cosecha. La crianza en barrica tiene una duración de 7 a 8 meses, hasta el equinoccio de primavera, con removidos regulares. Tras una ligera clarificación por encolado, el vino se embotella sin filtrar. El vino se cría en botella durante varios meses antes de su comercialización.



Notas de cata

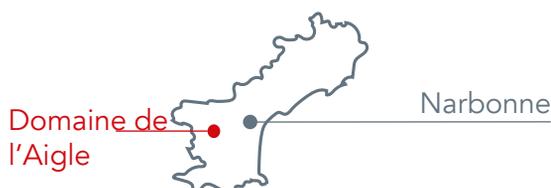
En nariz es mantecoso y recuerda al sílex. En boca revela una notable tensión entre aromas explosivos de melocotón amarillo y vainilla, y una buena salinidad.

Ideal para acompañar mariscos, pescados, carnes blancas y quesos, que le permitirán desplegar todos sus sabores. También puede degustarse por puro placer, antes y entre comidas.



Varietades de uva

Chardonnay



GÉRARD BERTRAND