

Gérard Bertrand - L'Aigle 2008 - AOC Limoux



Cuvée
L'Aigle
Appellation
Languedoc
Millésime
2008

[Commandez en ligne](#)

Propriétaire de plus de 360 hectares de vignobles sur les plus beaux terroirs du Languedoc et partenaire des meilleurs vignerons, **GERARD BERTRAND** est reconnu comme le spécialiste des vins premium du Sud de la France. Le cœur des activités viticoles est basée au Château l'Hospitalet dans le magnifique cadre méditerranéen du massif de la Clape, près de Narbonne.

GERARD BERTRAND y perpétue la tradition viticole initiée par son père, figure emblématique de la viticulture languedocienne ainsi que son esprit pionnier.

Animé par la passion des grands vins de l'art de vivre méditerranéen, **GERARD BERTRAND** crée des cuvées contemporaines, offrant plaisir et émotion à chaque dégustation.

Terroir

Vignes situées à une altitude de 400 mètres . Sols argilo graveleux et argilo sablonneux

Cépages

Chardonnay 100%

Vinification

Vendanges manuelles, pressurage pneumatique des grappes, débourage à froid

Dégustation

Robe de couleur or vert aux reflets argentés. Nez d'arômes fruités (abricot), puis de pâte d'amandes. Bouche très fraîche, minérale, tendre et souple. Finale mentholée.

Consommation

Fruits de mer, poissons en sauces, volailles roties, fromages de chèvre.

Elevage

Fermentation alcoolique, malolactique, élevage sur lies à 70% en fûts de chêne.

Mot du caviste

Vin chaleureux, très agréable à boire avec beaucoup de complexité.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/802>