

Dom. Girard – Classique | Frankrijk France (STREEKWIJN/IGP) – 2023

Domaine

Dom. Girard

Le domaine est situé dans le pittoresque village d'Aaigne, à l'ouest de Carcassonne au pied des Pyrénées. Le vin est élaboré dans ce domaine familial depuis quatre générations. En 2000, Philippe et Jean-François Girard ont repris le flambeau du domaine de leurs parents. Ils ont étendu le vignoble à une superficie totale de 30 hectares. Ceux-ci sont situés sur le massif de Malepère, influencé à la fois par l'Atlantique et la Méditerranée, ce qui en fait un terroir exceptionnel. Ils travaillent très raisonné et sont orientés vers une démarche « zéro herbicide ».

Vinification

Pressurage direct avec sélection des jus. Les jus clairs sont vinifiés en cuve à des températures de 18°-20°, puis sont stabilisés par le froid. La durée de l'élevage est de 3 mois sur lies en cuve afin de garder le maximum d'arômes et de fraîcheur.

Dégustation

Tendu et fin, un chardonnay droit et précis aux notes de citron, qui représente une belle expression du cépage dans un style rafraichissant. Réelle complexité en finale

Mets adaptées

Salades | Poisson - grillé | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Rond et souple

