

Domaine Girard – Pinot Noir Pech Calvel | 5+1 Promoprijs | IGP Pays d'Oc France (STREEKWIJN/IGP) – 2022

Domaine

Dom. Girard

Le domaine est situé dans le pittoresque village d'Alaigne, 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

Égrappage en totalité, suivi d'une macération de 6 à 7 jours à basse température (8-10°), afin de conserver les arômes et la couleur du fruit. Des remontages réguliers sont effectués durant la fermentation (levures indigènes). S'ensuivent plusieurs pigeages et délestages. A l'issue d'une cuvaison longue de 4 semaines, un pressurage souple est effectué avec sélection des jus qui seront alors transférés et élevés 8 à 9 mois en barrique de 500 litres.

Dégustation

C'est son profil aérien qui a séduit les jurés. Un vrai Pinot de dentelles avec ses effluves intenses de pivoine, de fraise séchée et de cerise confite. Le palais est cohérent, soyeux, épuré, les tannins d'une finesse incroyable, tout témoigne de la justesse et du savoir faire du vigneron.

Mets adaptées

Pintade | Côtelette d'agneau | Canard

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 14-16°C

Profil de goût: Élégant et raffiné



