Wijnfiche

Domaine Girard - Pinot Noir | IGP Pays d'Oc France (STREEKWIJN, STREEKWIJN/IGP) — 2024

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

Le pinot noir a rarement du succès dans la région viticole du Languedoc. Ici, cependant, les vignobles profitent de leur position élevée pour éviter le style "confituré" que doit souvent affronter le pinot noir au sud. Le sol est composé d'argile, de boue et de gravier. Tous les raisins sont récoltés manuellement. Ils subissent ensuite une macération à froid (8 ° -10 °) pendant 4 à 5 jours. Ceci est suivi d'un appui doux. La fermentation est traditionnelle, avec 2 à 3 battonages par jour. Le vin est élevé en fûts d'acier inoxydable pendant 5 à 8 mois.

Dégustation

Couleur rouge cerise. Vin rouge léger et fruité avec des arômes de petits fruits rouges tels que les cerises et les groseilles. Équilibré, harmonieux et doux en bouche avec des arômes de fruits rouges. En finale, on note un style très frais avec des tanins raffinés. Idéal comme un vin d'été.

Mets adaptées

Viande - rouge | Pizza - Fruits de mer et thon | Charcuterie | Filet de canard - froid | Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 12 °C
Profil de goût: Fruité léger

