Wijnfiche

Domaine Girard - Chardonnay Classique | IGP Pays d'Oc France — 2025

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

Les vins blancs du cépage Chardonnay sont récoltés mécaniquement la nuit pour conserver leur fraîcheur. Fermenté dans des cuves en acier inoxydable à 18-20 ° c. Après cela, une stabilisation à froid. Les vins conservent la typicité de la variété et une belle minéralité, pour un vin à boire. Vinifié et élevé sur lies pendant 3 mois. De cette façon, nous obtenons un vin différent, plus fin et plus gras.

Dégustation

Nez très vif avec des arômes de pomme verte et d'agrumes. En bouche une belle concentration de fruits et une minéralité. Un chardonnay pur sans maturation en barrique, avec une belle fraîcheur et complexité. Un vin bien équilibré de longueur décente.

Mets adaptées

Poisson - pot au feu | Salades | Coquilles St. Jacques | Poisson - grillé | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +2-3
Servir à: 8 °C
Profil de goût: Rond et souple

