

Domaine Girard – Chardonnay Las Salvios | AOP Limoux France (LANGUEDOC) – 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

Pressurage direct où différentes fractions sont traitées séparément. Les premières et plus pures fractions bénéficient d'un traitement privilégié avec un élevage en fûts de chêne de 500 L, avec un bâtonnage régulier. L'élevage dure de 8 à 10 mois selon le millésime. La vinification est suivie de dégustations régulières afin de déterminer précisément la durée idéale de cette étape.

Dégustation

Né d'un Chardonnay planté sur un plateau de la haute vallée de l'Aude, à 450 m d'altitude, élevé dix mois en fût, ce vin livre un bouquet complexe de chèvrefeuille, de pêche blanche, de miel et de vanille. En bouche, il se montre suave, rond, presque moelleux, équilibré par une fraîcheur aux tonalités salines et mentholées.

Mets adaptées

Ris de veau | Hachis Parmentier | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex boisé



