



pdf.fiche.page-title

Domaine Girard – Cuvée Neri | AOP Malepère Merlot – Cabernet Franc – Malbec France (LANGUEDOC) – 2021

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, macération de 5 à 6 jours à basse température (8-10°), fermentation traditionnelle en cuve fermée avec remontage quotidien, cuvaison longue, pressurage souple avec sélection des jus, élevage en barriques de 500 litres.

Dégustation

À l'ouest de l'ouest, le domaine Girard est sur le versant le plus océanique de l'appellation. Cette cuvée Néri rayonne de fraîcheur avec un fruit rouge de quetsche, un fruit noir de cassis, des notes finement terriennes d'humus frais, épicées de poivre vert et de zan. La bouche est pleine et charnue, avec une belle trame tannique, présente et tissées fin.

Mets adaptées

Gibier | Plats épicés | Steak - agneau

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot (50%), Cabernet Franc (40%), Malbec (10%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

