



DOMAINE GIRARD

AOP LIMOUX AOP MALÈPERE

GUIDE HACHETTE DES VINS 2014 - 2 ETOILES :

TRADITION 2011 : Ce vin exprime toute l'élégance, l'harmonie, la générosité et la finesse du Cabernet franc. La robe est profonde, elle offre un bouquet aromatique puissant sur les fruits mûrs et les épices douces. La bouche suave avec une finale chaleureuse et longue.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2015 - COUP DE CŒUR 3 ETOILES :

CUVEE NERI 2011 : Ce vin est né sur un terroir en altitude occupant un coteau exposé au sud-est et propice à la maturation lente de ses cépages (merlot, cabernet franc et malbec). Vinifiés séparément et assemblés pour un élevage d'une dizaine de mois en barrique, ceux-ci ont donné naissance à ce 2011 à la robe rubis profond qui annonce un vin riche. Le nez, complexe, libère des arômes de fruits compotés, de pruneau et de fruits à l'alcool accompagnés de notes grillés. Une attaque ample et intense ouvre sur un palais suave et généreux, bâti sur des tanins d'une rare finesse, bien en place mais sans dureté. Un vin d'une grande harmonie, qui s'appréciera aussi bien jeune que patiné par la garde.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2017 - COUP DE CŒUR 3 ETOILES :

MALEPERE 2014 : Un équilibre exceptionnel pour ce vin né de ceps de merlot et de cabernet franc de trente ans, vinifiés séparément puis élevé dix mois en cuve. Une robe rouge pourpre intense, un nez puissant de cerise et de pruneau mâtiné d'une pointe d'épices, l'approche est engageante. La suite ne déçoit pas : la bouche apparaît ample, dense, très expressive, sur des fruits mûrs, soulignés par des tanins soyeux et une pointe de fraîcheur qui amène beaucoup de longueur.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2018 - 3 ETOILES :

MALEPERE 2015 : Une fois de plus, Philippe Girard nous gratifie d'une superbe cuvée, née de Merlot et de Cabernet Franc et d'une longue maturation sur un terroir d'altitude. Une robe profonde et un nez complexe de fruits rouges accompagnés de notes mentholées composent une approche intense et pleine de charme. La bouche est tout à la fois puissante et soyeuse, épaulée par des tanins fondus par cette fraîcheur si caractéristique de l'appellation qui pousse loin, très loin, la finale.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2018 - 1 ETOILE :

LAS SALVIOS 2015 : Né d'un Chardonnay planté sur un plateau de la haute vallée de l'Aude, à 450m 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.