



# CHARDONNAY CLASSIQUE

PAYS D'OC

Indication géographique protégée



Certifié HVE3



## VINIFICATION

Pressurage direct avec sélection des jus les plus qualitatifs. Les jus clairs sont alors vinifiés en cuve à des températures de 18-20°, et seront par la suite stabilisés par le froid. La durée de l'élevage en cuve en inox ne dure que quelques mois afin de préserver toute la fraîcheur et l'expression aromatique du cépage.

## ORIGINE / SOLS

Sur un terroir d'altitude de 350 à 450 m, ces parcelles âgées d'une vingtaine d'année sont plantées sur des coteaux argilo-calcaires.

## RÉCOLTE / RENDEMENT

Le raisin est récolté mécaniquement avant le lever du jour afin de préserver la fraîcheur du fruit. La récolte s'effectue dans de petites bennes afin de garantir la qualité de ce dernier. Le rendement sur ces parcelles est de l'ordre de 7000 à 8000 kg/ha ( soit 55-60hl/ ha )

## DÉGUSTATION

Article de presse par le spécialiste viticole Nicolaas Klei ( revue néerlandaise Elsevier )

*" Le Domaine Girard produit un Chardonnay qui a du coeur et de l'âme, quelque chose de crémeux et de somptueux dont on pourrait dire qu'il est le meilleur de la Bourgogne rurale . "*



# CHARDONNAY CLASSIQUE

PAYS D'OC

*Indication géographique protégée*

## WINE MAKING METHOD

Direct pressing with selection of the most qualitative juices. The clear juices are then vinified in vats at temperatures of 18-20°, and will then be stabilized by the cold. The duration of the maturation in stainless steel vats lasts only a few months in order to preserve all the freshness and the aromatic expression of the grape variety.

## ORIGINE / SOIL

On a terroir at an altitude of 350 to 450 m, these twenty year old plots are planted on clay-limestone slopes.

## CULTURE / HARVEST

The grapes are mechanically harvested before sunrise to preserve the freshness of the fruit. The harvest is done in small bins in order to guarantee the quality of the fruit. The yield on these plots is about 7000 to 8000 kg/ha (55-60hl/ha)



*Certifié HVE3*



## TASTING NOTE

Press article by the wine specialist Nicolaas Klei ( Dutch magazine Elsevier )

*"Domaine Girard produces a Chardonnay that has heart and soul, something creamy and sumptuous that could be said to be the best of rural Burgundy ."*