Maison Henri Giraud

Esprit nature



Situé sur la Côte d'Ay, plein sud, baigné par la rivière Marne, à l'articulation des trois plus grands terroirs de Champagne. Au début du XXème siècle, Léon Giraud épouse une demoiselle Hémart et relève le défi de reconstruire le vignoble de la famille à l'aide des toutes dernières techniques : la greffe sur pied américain. C'est aujourd'hui Claude Giraud, 12ème génération de la famille Giraud-Hémart qui préside aux destinées de la Maison.

TERROIR : AOC Champagne Blanc de noir Brut 12.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 80% pinot noir. 20% chardonnay.

VINIFICATION : Vinifié uniquement en petits fût de chêne. A grand vin petit contenant.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Se sert en apéritif, sur des poissons grillés, un carpaccio de Saint-Jacques et à tester sur des viandes blanches juteuses.

GARDE : 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Une robe or pâle, lumineuse et délicate. Nez/ un bouquet frais et floral, avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Bouche : attaque vive, révélant une belle minéralité, des arômes de poire et de noisette, avec une effervescence fine et élégante. La finale est longue et persistante, sur des notes de brioche et d'amande, offrant une belle fraîcheur.