Maison Henri Giraud

Hommage - brut



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) : 100% pinot noir.

VINIFICATION :Vins vinifiés uniquement en fût de chêne ou en petite amphore de grès. Sans inox et avec le minimum d'intervention et de souffre.
Elevage 54 mois.

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

ACCORDS METS ET VIN : Se sert en apéritif ou sur un repas, sur des produits nobles de la mer tels que langoustes, homards, poissons de ligne. S'accorde également avec des fromages ou une panna cotta au safran.

GARDE : 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe dorée lumineuse et intense. Ses bulles sont fines, vives et nombreuses. Au nez, on retrouve toute la complexité aromatique du pinot noir, avec des notes de fruits jaunes, d'épices, et une touche minérale. Sur le palais, cuvée intense qui s'ouvre sur une attaque franche, droite. La texture est soyeuse, élégante, la finale évoque la craie et une pointe de salinité.