

MV19 - Fût de Chêne

Henri Giraud

Región y Denominación

Champagne (Aÿ Grand Cru), Francia

Uva

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Cultivo

Viticultura sostenible, mínima intervención

Filosofía

El Domaine Giraud está situado en el pueblo de Aÿ que tiene una historia y ubicación especial en Champagne, pues es donde confluyen el río Marne con la Montagne de Reims.

La Familia Giraud se instaló en Aÿ al principio del siglo XVII e inició su bodega en 1625. Es la bodega familiar más antigua en Champagne todavía manejada por su descendencia. Claude Giraud representa la doceava generación y Anne la 13ra. Claude Giraud tomó decisiones fuertes para diferenciar la bodega de las demás Maisons de Champagne y volverla famosa en el mundo de la gastronomía internacional. Solamente utiliza uvas del pueblo de Aÿ para sus vinos.

En el proceso de vinificación y crianza se utilizan únicamente materiales naturales: cemento, barro, terracota y roble, pero nada de acero.

Cada cuvée es una mezcla de una añada con vino de reserva perpetua (una mezcla de champagne iniciada en el 1990 en un sistema solera) para dar mayor complejidad a los vinos.

Estilo

Champagne de autor elaborado en Aÿ Grand Cru, criado en pequeños barriles de roble de los bosques de Argonne. La cuvée MV19 combina vinos de la cosecha 2019 con la solera perpetua de Henri Giraud, dando como resultado un estilo profundo, intenso y refinado. Se distinguen notas de cítricos confitados, frutos secos, especias y un fondo mineral, con una burbuja fina y cremosa. En boca es amplio, estructurado y vibrante, ideal para quienes buscan un champagne de carácter gastronómico y con una fuerte identidad de terruño.



CLIMATS

