

PR 90-20 – Perpetual Reserve

Henri Giraud

Región y Denominación

Champagne (Aÿ Grand Cru), Francia

Uva

70% Pinot Noir, 30% 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

El PR 90-20 representa la esencia del arte de la solera champenoise de Henri Giraud. Se trata de un ensamblaje de diferentes cosechas, conservadas desde 1990 hasta 2020, que aporta una profundidad y complejidad únicas. Aromas de fruta madura, miel, frutos secos y ligeras notas tostadas se funden con una textura cremosa y elegante burbuja. En boca es amplio, vibrante y con un final mineral que refleja el terroir de Aÿ Grand Cru. Un champagne pensado tanto para grandes celebraciones como para la mesa gastronómica.



CLIMATS

