

# Ratafia Champenois Solera 90-16

Henri Giraud

## Región y Denominación

Champagne (Aÿ), Francia

## Uva

100% 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

Este ratafia se elabora con vinos de Champagne de añadas comprendidas entre 1990 y 2016, criados en el sistema de solera. Se fortifica durante la fermentación con un destilado de mosto para inicial y empezar el proceso de crianza y larga solera. De estilo rico y envolvente, despliega aromas intensos de fruta confitada, miel, frutos secos, especias dulces y un toque de caramelo. En boca es goloso y redondo, con equilibrio entre dulzor y frescura. Un vino licoroso ideal para acompañar quesos curados, postres de chocolate o simplemente disfrutar como digestivo de lujo.



CLIMATS

