


CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD

Le PINOT NOIR, grand père de la Syrah et père du Chardonnay, méritait à nos yeux le Respect, l'Humilité et le Temps aussi.

Le PINOT BLEU appelé aussi petit doré à Aÿ, tant les points dorés collés sur sa pruine brillent à la vendange, est d'une telle complexité, fraîcheur, élégance, qu'il est devenu le graal que tout grand vin voudrait atteindre.

Un vin, qui va puiser si loin à ses origines dans un lit de coccolithes stratifiées là il y a 90 millions d'années, mérite le respect. Rendons-lui hommage pour l'aura qu'il a accrochée au Champagne en seulement quatre siècles.

Données Techniques

100% Pinot Noir

54 mois d'élevage dans le calme total

12 mois sur lie entière sans sous-tirage en petit fût de chêne, puis 6 mois sur lie fine pour rassir à température de terre et mise retardée, et encore 36 mois pour se nourrir de ses levures délitées sous verre

