

HENRI GIRAUD Blanc De Craie



HENRI GIRAUD – tas ir klasiska šampanieša nams gandrīz ar 400 gadu vēsturi, kas pauž stilu un enerģiju Ai Grand Cru terroir.

HENRI GIRAUD joprojām ir ģimenes uzņēmums, kuru veiksmīgi vada Glaude Giraud, kurš pārstāv 12 paaudzi no Giraud-Hemart ģimenes.

Gadā tiek saražotas tikai ap 250 000 pudeles, kas padara šo šampanieti par unikālu un pievilcīgu kolekcionāriem un izsmalcināto vīnu mīļotājiem no visas pasaules.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L

Quantity

HENRI GIRAUD vīni iemieso sevi leģendāras Aÿ Grand Cru terroir – kas ir kvalitatīva šampanieša vēsturiskā dzimtene.

Giraud-Hemart ģimenei pieder 20 hektāri - 35 Grand Cru zemes gabali, no kuriem 26 ir apstādīti ar Pinot Noir un 9 ar Chardonnay. Tikai 17 no šampanieša reģiona (323 Crus) tiek klasificēti kā Grand Crus (reitings 100%).

Izsmalcināto dzērienu unikālais raksturs slēpjas vinifikācijas procesā, māla tvertnēs un ozolkoka mucās, ražošanā tiek izmantots ozols no ievērojamā Aragona meža.

Giraud – Hemart vīna ražotne ir videi draudzīga, HENRI GIRAUD šampanieša procesā neizmanto herbicīdus, insekticīdus un fungicīdus. Giraud – Hemart strādā pēc principa "late-raisonnée" (ierobežota iejaukšanās vīnogu audzēšanā).

HENRI GIRAUD – tas ir 100% ar rokam darīts šampanietis.

HENRI GIRAUD Blanc De Craie

Ražošanas process: fermentācija notiek 50% mucās un 50% nerūsējoša metāla tvertnēs. Izturēšana ozolkoka mucās, pēc rezerves vīna pievienošanas, iztur uz nogulsnēm 3 gadus. Gadā tiek saražotas tikai 20000 pudeles.

HENRI GIRAUD Blanc De Craie Vīnam piemīt gaiši dzeltēta krāsa ar zaļganīgi - zelta atspulgu. Burbuļi ir smalki un intensīvi. Aromātā dominē sukātu, lazdu riekstu un izsmalcināta pavasara ziedu aromātu buķete, kas papildināta ar eksotisko un nogatavināto buķeti, kur ir sastopamas ananāsa, mandeļu un liči nianšes. Tālāk aromāts pārvēršas un ir jūtami maizes miziņas un beigās ir pamanāmi *terroir* aromāti: minerālu, kaļķu un joda nianšes. Garšā vīns ir svaigs ar strauju burbulišu spēli. Pēcgarša ir ilgstoša, lieliska un daudzveidīga, ar maigu skābumiņu un vāji pamanāmu minerālu niansi.

Ieteicams pasniegt atdzesētu līdz 7-8°C.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS

Šampanietis

ALKOHOLA SATURS

12,0 %

KORĶIS

Korķis

VALSTS

Francija

VĪNOGU ŠĶIRNES

100% Chardonnay (55% Aÿ Gran Cru un 45% Levallois)

IEPAKOJUMS

Pudele iepakojuma kastē

SALDUMS / PILNĪBA

Sauss