



Henri Giraud Aÿ Grand Cru MV19

HENRI GIRAUD – tas ir klasiska šampanieša nams gandrīz ar 400 gadu vēsturi, kas pauž stilu un enerģiju Aÿ 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

[Pievienot grozam](#)



Vinifikācija un nogatavināšana

Bāzes vīns (2019. gada raža) veido aptuveni 2/3 no maisījuma, bet 1/3 nāk no réserve perpétuelle sistēmas, kas aizsākta 1990. gadā. Fermentācija un 12 mēnešu nogatavināšana notiek mazās Argonnas ozolkoka mucās (50% jauns ozols), kam seko nogatavināšana uz nogulsnēm pudelē vismaz 2 gadus. Dosage: 5 g/l.

Garša un aromāts

Komplekss un daudzslāņains aromāts ar aprikožu, balto ziedu un citrusaugļu eļļas notīm, ko papildina medus, grauzdētas briošas un viegli riekstains akcents. Garša — pilnīgs un strukturēts, ar krēmīgu tekstūru, izsmalcinātu perlāžu un harmonisku līdzsvaru starp svaigumu un vīna bagātību. Pēcgarša gara, ar minerālu niansēm un vieglu pikantumu.

Pasniegšanas ieteikumi

Lieliski sader ar omāru, sviestā ceptām jūras veltēm, teļa fileju, trifeļu risoto vai nogatavinātiem cietajiem sieriem. Ieteicamā temperatūra: 10–12°C

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Šampanietis
ALKOHOLA SATURS	12,0 %
KORĶIS	Korķis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
IEPAKOJUMS	Pudele iepakojuma kastē
RAŽOTĀJS	SNC. L.I.D
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Šampana
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss