

Henri Giraud	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Création du domaine au 17^{ème} siècle • Claude Giraud, l'actuel gérant est la 12^{ème} génération.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-région viticole</i> : Vallée de la Marne • <i>Département</i> : Marne • <i>Commune</i> : Aÿ • Au Nord-est d'Épernay
Climat	Semi-océanique, semi-continental
Sol	Craie
Superficie du domaine	15 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	300 000 Bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Fût de chêne Multi Vintage Grand Cru • 75% Pinot noir, 25% Chardonnay • Champagne brut non millésimé • Elevage en solera 12 mois en fûts de chêne de la forêt d'Argonne, puis 6 ans sur lies en bouteilles.
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Argonne Grand Cru • 90 % Pinot noir, 10% Chardonnay • Champagne brut millésimé • Vinifié et élevé en fûts de chêne de la forêt d'Argonne puis 8 ans en bouteilles sur lies. • 4000 bouteilles par an. • Ce champagne n'est pas produit tous les ans. • Champagne sans pesticides et sans gluten.
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • La signature de la maison Giraud se traduit par une vinification et un élevage en fûts de chêne provenant de la forêt d'Argonne, située à 70 km d'Aÿ. Les champagnes sont ainsi plus riches et plus boisés. • La maison associe le terroir viticole d'Aÿ au terroir forestier d'Argonne.

