

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

