



CHAMPAGNE SEBASTIEN GIROST

BRUT RESERVE

Cette cuvée est issue d'un mélange des trois cépages. Les raisins proviennent de nos plus vieilles vignes situées exclusivement à Congy (1920-1929). Ce vin se caractérise par sa gourmandise et sa fraîcheur. Il est vinifié en fût de chêne, ce qui lui apporte sa complexité.

This cuvee is from a blend of three varieties. The grapes come from our oldest vineyards located exclusively in Congy (1920-1929). It is distinguished by its richness and its freshness. This wine is vinified in oak casks, bringing hints of its complexity.

VENDANGE 2017 AVEC 33% DE VIN DE RESERVE

Terroir : CONGY

Sol : Argilo-Limoneux

Assemblage :

50% Pinot Meunier DURE PEINE (1929)

30% Chardonnay CORNABEAUX (1969)

20% Pinot Noir MORETTES (1990)

Vinification : 100% EN Fûts / Vieillissement 6 mois sur lies Sans Fermentation Malolactique

Dosage : 6g/litre de sucre



Champagne Girost-Moussy

7 Grande rue

51270 Congy

Tél : 03 26 59 32 30 – Fax : 03 26 52 72 96

www.champagne-girost-moussy.fr