



# CHAMPAGNE SEBASTIEN GIROST

## BRUT MILLESIME DURE PEINE 2015

Ce Champagne est élaboré uniquement avec du Pinot Meunier de 'DURE PEINE' pour 32ares75 plantée en 1929 par mon grand père Georges Moussy. D'ailleurs, il n'y avait jamais eu de vigne auparavant sur ce terrain. 'DURE PEINE' viendrait du celtique 'DUR PENN' c'est-à-dire 'Hautes Eaux' En effet, de nombreuses sources surgissent du bois de Troncenord. La parcelle est exposée Sud, Sud-Ouest sur sol argilo limoneux. Pour la vinification, nous utilisons des barriques Bourguignonnes soigneusement sélectionnées. A la dégustation, nez assez frais, avec un fruité délicat, des petits fruits rouges, un joli boisé intégré. Bouche très fraîche et délicate, assez acidulé. Belle matière de vin, avec le fût mais surtout l'âge des vignes et la concentration des minéraux dans le vin. Effervescence très crayeuse et minérale, longueur franche.

This Champagne is uniquely developed with Pinot Meunier from 'DURE PEINE' was planted in 1929 by my grandfather. It is 32.75 ares. The name 'DURE PEINE' comes from ancient Celtic 'DURR PENN' and means 'High Waters'. In fact there are several small springs in the woods troncenord. The plot is exposed south, south west on loamy clay soil. For the vinification, we use carefully selected Burgundy barrels. Tasting, so fresh, with a delicate fruitiness, red berries, good acidity.

Terroir : CONGY

Sol : Argilo-Limoneux

Assemblage : 100% Pinot Meunier DURE PEINE (1929)

Vinification : 100% en Fût / Vieillessement 6 mois sur lies  
Avec Fermentation Malolactique

Dosage : 6g/litre de sucre



*Georges Moussy et Sultane Durpeine mai 1939*



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](http://www.champagne-girost-moussy.fr)