



CHAMPAGNE SEBASTIEN GIROST

MILLESIME 2014

Ce Champagne est élaboré uniquement à partir des vins d'une même année de récolte.

Il vieillit au minimum 36 mois dans nos caves. Dès le service, on remarque l'élégance de cette cuvée, ses bulles sont fines et sa teinte est subtile. Après avoir inspiré son parfum, on trouve un vin raffiné au boisé judicieux. Ce vin vieillira encore très longtemps dans une bonne cave, mais saura aussi vous séduire dès maintenant, grâce au travail fait sur la sélection des fûts de chêne.

This Champagne is uniquely developed from the wines of the same harvest year.

It's aged 36 month at least in our cellars. As it is served, the elegance of this cuvee can be noticed, its bubbles are fine and its colour is subtle. When breathing in its flavour, one can find out a fine wine with wooden balanced notes. This wine will be stored even longer in a good cellar but will also be enjoyable at present thanks to the work done on the selection of oak casks.

Terroir : CONGY

Sol : Argilo-Limoneux

Assemblage :

33% Pinot Meunier DURE PEINE (1929)

33% Chardonnay CORNABEAUX (1969)

33% Pinot Noir MORETTES (1990)

Vinification : 100% EN Fûts / Vieillessement 6 mois sur lies avec 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