

DESCÔTES – GIOT

CHAMPAGNE – GRAND CRU



Le Champagne Descôtes-Giot est le symbole du travail en famille dans le respect des traditions depuis plusieurs générations.

Stéphane Driant, fils de Madame Descôtes est viticulteur de père en fils depuis quatre générations il veille à la parfaite élaboration de son Champagne dans la région de la Côte des Blancs.

Le vignoble Descôtes-Giot s'étend essentiellement sur la Côte des Blancs. La récolte est réalisée en famille avec passion dans le respect de la méthode champenoise. La production représente environ 10 000 bouteilles par an.

TERROIR : Au cœur de la Côte des Blancs la production du Champagne Descôtes-Giot est cultivée et récoltée à Flavigny. Situé à 15 km au sud d'Epernay, Flavigny est un charmant petit village immergé dans la culture et le savoir-faire champenois. La famille Descôtes-Giot s'est spécialisée dans l'élaboration de Grand Cru Blanc de Blancs, un des cépages les plus recherchés et appréciés de la région.

VINIFICATION : La vinification et l'assemblage de ce champagne est effectué par la coopérative des Grappes d'Or à Oger. La famille reste tout de même bien vaillante au processus d'assemblage de la cuvée. Au sein du chai de la coopérative les Descôtes-Giot additionnent, assemblent et dégustent ensemble avec rigueur le résultat de leur travail afin d'obtenir la plus délicate des bulles.

COMPOSITION : Le champagne Grand Cru Blanc de Blancs est composé à 100% de Chardonnay dont les villages sont Avize, Oger, Cramant et Mesnil-sur-Oger.