



CHAMPAGNE HENRI GIRAUD

EXKLUSIV FÖRHANDSINBJUDAN

Familjen Giraud-Hémart har odlat vinstockar i Aÿ sedan 1625, dvs det äldsta familjeägda champagnehuset, Aÿ är känt för sina champagnehus med Gran Cru-klassificering. Henri Giraud har 400 årsjubileum 2025 och firar detta med en världsturné av provningar, middagar och andra event världen över. Vi är nu glada att få skicka en förhandsinbjudan till alla chaînemedlemmar för en exklusiv champagneprovning med det prestigefyllda champagnehuset Henri Giraud den 17:e maj 2025 på At Six i Stockholm. Provningen ger oss möjligheten att smaka på 6 olika sorter av en utav världens mest exklusiva champagner. Till provningen har kockarna på At Six komponerat ihop en skräddarsydd tre-rätters meny. Vi kommer dessutom få prova på Henri Girauds Ratafia, som lagras med solerametoden från 90-talet och som klassas som världens bästa år efter år.

PROVNINGEN

Provningen kommer att hållas av Johan Iller från Winescout, <https://winescout.se/>. Johan Iller, tidigare restaurangchef samt Head Sommelier på Operakällaren med Sveriges mest prestigefulla vinkällare, jobbar sedan 2024 på Winescout. Winescout kan stolt erbjuda flera av de absolut största talangerna i vinvärlden men scoutandet står aldrig stilla utan fortsätter med fokus inställt på att ha det bästa utbudet av champagne i Sverige.

Provningen görs i samarbete med Johan Iller från Winescout, Johanna Hammarsten, Bailliage de Stockholm samt Philippe Poullain Jr, Bailliage de Monaco.

Robert Parker om Henri Giraud: *”Så som Krug borde smaka”*

INFORMATION

- Förhandsinbjudan gäller fram till och med 5 april 2025
- Eventuella allergier meddelas i samband med anmälan till chainestockholm@gmail.com
- Under kvällen kommer vi att fotografera eventet och gästerna som kommer att publiceras i sociala kanaler. Om man inte önskar att bli fotograferad, meddela detta i samband med betalningen.

ANMÄLAN

- Anmälan skickas till chainestockholm@gmail.com, när bekräftelse av plats fås, betalas anmälningsavgiften in.
- Anmälningsavgift om 1000 kr per person betalas in senast 16 april 2025 till Chaîne Stockholms bankgiro 5435-5078. Anmälningsavgiften är bindande.
- Information om inbetalning av totala kostnaden skickas ut efter 16 april 2025 till de som fått platser

FAKTA

Plats: At Six

Datum och tid: 17 maj 2025, kl. 18:00

Pris: 1000 kr i bindande anmälningsavgift + 2250kr

Inbetalning: BG 5435-5078, glöm inte att ange namn på inbetalningen

Antal platser: 30 st

Klädsel: Kavaj

Ordensband: Nej, pin

Frågor: Skickas till chainestockholm@gmail.com

Säkra din plats så snart som möjligt då det är först till kvarn!

Varmt välkomna önskar Johan, Philippe och Johanna



MV
Aÿ
GRAND CRU
FÛT DE CHÊNE

CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD
Aÿ 1845

La cuvée FÛT DE CHÊNE, issue d'un grand cru de renommée internationale, est une cuvée d'exception. Elle est élaborée à partir de raisins de la région de Champagne, plus précisément de la région de Reims, dans le département de la Marne. Elle est élaborée dans une cave souterraine, à l'abri de la lumière et de l'humidité, dans un environnement idéal pour le développement de la levure. Elle est élaborée dans une cave souterraine, à l'abri de la lumière et de l'humidité, dans un environnement idéal pour le développement de la levure. Elle est élaborée dans une cave souterraine, à l'abri de la lumière et de l'humidité, dans un environnement idéal pour le développement de la levure.

CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD
Aÿ GRAND CRU
BRUT