

Grande Champagne Cognac Très Rare, Paul Giraud

De familie Giraud verbouwt sinds 1650 haar druiven in het beste deel van de cognacstreek, de Grande Champagne. Het betreft hier mono cru's van één wijngaard en van één oogstjaar.

Alle druiven (Ugni-blanc) komen van hun eigen 42 hectare tellende landgoed op een kalkhoudende kleibodem. Er worden alleen organische hulpmiddelen gebruikt.

Om de allerhoogste kwaliteit te waarborgen oogst Giraud handmatig. Er worden geen caramel of tannines toegevoegd en de distillaten rijpen op de allerbeste eikenhouten vaten uit Limousin.

Soort Spirit:	Eaux-de-vie
Variëteit / Type:	Grande Champagne Cognac
Herkomst:	Bouteville
Land:	Frankrijk
Distillateur:	Paul Giraud
Type distilleerketel:	Alambic Charentais
Bottelaar:	Paul Giraud
Ingrediënten:	Druivendistillaat
Kleur:	Amber
Geur:	Notig met kruidige tonen van peper, kruidnagel, leder en sigarenkist, aangevuld met steenfruit.
Smaak:	Complex, kruidig, vanille met een krachtige lange afdronk.
Rijping:	Minimaal 40 jaar gerijpt op eikenhouten vaten uit Limousin.
Leeftijd / jaartal:	Minimaal 50 jaar / nu uit 1962
Alc %:	40%
Website producent:	https://www.cognac-paulgiraud.com/

