

Grande Champagne Cognac V.S.O.P., 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 V.S.O.P |
| Herkomst: | Bouteville |
| Land: | Frankrijk |
| Distillateur: | Paul Giraud |
| Type distilleerketel: | Alambic Charentais |
| Bottelaar: | Paul Giraud |
| Ingrediënten: | Druivendistillaat |
| Kleur: | Goud amber |
| Geur: | Honing, Butter scotch en steenfruit |
| Smaak: | Delicaat, gebakken appel, kaneel met een lange zachte afdronk. |
| Rijping: | 8 jaar op eikenhouten vaten uit Limousin. |
| Leeftijd / jaartal: | nvt |
| Alc %: | 40% |
| Website producent: | https://www.cognac-paulgiraud.com/ |

