

Grande Champagne Cognac Vieille Réserve, 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 X.O.
Herkomst:	Bouteville
Land:	Frankrijk
Distillateur:	Paul Giraud
Type distilleerketel:	Alambic Charentais
Bottelaar:	Paul Giraud
Ingrediënten:	Druivendistillaat
Kleur:	Goud amber
Geur:	Rijk, rijp, aards, paddestoelen
Smaak:	Elegant, sinaasappelschil, met een intense, zeer lange kruidige afdronk.
Rijping:	Minimaal 25 jaar op eikenhouten vaten uit Limousin.
Leeftijd / jaartal:	Minimaal 25 jaar
Alc %:	40%
Website producent:	https://www.cognac-paulgiraud.com/

