

## 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:	<a href="https://www.cognac-paulgiraud.com/">https://www.cognac-paulgiraud.com/</a>

