

SPIRITS | COGNAC

PAUL GIRAUD ELEGANCE

PAUL GIRAUD | FRANCE



70 cl / 40°

Product type: Cognac

Base ingredients: Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in alambicco Charentais

Case: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Invecchiato 6 anni, Elegance è il Cognac più giovane di Paul Giraud. È prodotto secondo metodi tradizionali, con uve Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard raccolte prevalentemente a mano e da un'agricoltura biologica, lontana da pesticidi, prodotti chimici e aggiunta di additivi alla miscela finale. L'alta qualità si ottiene grazie al meticoloso un lavoro sulle materie prime che assicura il massimo rispetto delle uve.

HOW DO I DRINK IT?

Ottimo fine pasto per chi ama una bevuta veloce e soddisfacente e da usare come base con cocktail. Grazie al frutto e alla sua grassezza sposa benissimo vermouth e altri vini fortificati.

FOCUS

La Maison Giraud è situata nel primo cru di Cognac nel terroir della Grande Champagne, conosciuta per i suoi cognac eccezionali. I 35 ettari di vigneti si trovano nella località di Bouteville. Paul Giraud si dedica pienamente ad un'agricoltura biologica, senza nessuna aggiunta, con un invecchiamento prolungato e rispettoso del distillato.

