

SPIRITS | COGNAC

PAUL GIRAUD TRES RARE

PAUL GIRAUD | FRANCE



70 cl / 40°

Category: Cognac

Raw material: Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in alambicco Charentais

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Con oltre 40 anni di invecchiamento, Paul Giraud Trés Rare 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?

Un cognac di classe da degustare solo o con un buon sigaro di accompagnamento.

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.

