

## PAUL GIRAUD VIEILLE RESERVE

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

Invecchiato 25 anni, Paul Vieille Réserve 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.

