CATALOGO BYE BYE

PAUL GIRAUD ELEGANCE

70 cl / 40°
Tipologia: Cognac
Materia prima: Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard
Fermentazione: Lieviti selezionati
Metodo di produzione: Distillazione in alambicco Charentais
Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

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 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.

COME LO BEVO

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 senza nessuna aggiunta, con un invecchiamento prolungato e rispettoso del distillato.

Velier S.p.A. - Villa Nuovo Paradisetto, Via V Maggio 85 - 16147 Genova, Italia
P.IVA 00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: customercare@velier.it