



PAUL GIRAUD

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

≡ FAMILY SINGLE ESTATE ≡

Très Rare

Ce cognac produit par Paul Giraud, 9ème génération, est d'une intensité remarquable tant par sa puissance épicée que par sa complexité, tout en restant très fondu en fin de bouche.

En tout début de dégustation la force des épices tels que poivre et clou de girofle surprend et se mêle immédiatement au cuir et aux arômes de boîte à cigares.

Ensuite viennent des notes fruitées comme le pruneau.

Cette diversité exceptionnelle d'arômes si différents les uns des autres fait dire aux sommeliers qu'il fait la queue de Paon en bouche quand on le déguste. Façon poétique de dire que toutes vos papilles sont sollicitées et que vous avez l'impression d'avoir une bouche encore plus grande.

Le verre vide va révéler le fameux rancio si caractéristique des très très vieilles eaux de vie : un arôme qui s'apparente à l'odeur d'encaustique sur les vieux meubles.

Les amateurs de cigares en raffolent.

A réserver aux connaisseurs.



This Cognac, produced by Paul Giraud 9th generation, is remarkably intense in both its spicy power and complexity, while remaining very smooth on the finish.

At the very start of tasting, the strength of spices such as pepper and cloves is surprising, and immediately mingles with leather and cigar-box aromas.

Then come fruity notes such as prune. This exceptional diversity of aromas, each so different from the next, has led sommeliers to describe it as a "peacock's tail" on the palate. A poetic way of saying that all your taste buds are solicited and that you have the impression of having an even bigger mouth.

The empty glass reveals the famous rancio aroma so characteristic of very, very old eaux de vie. An odor akin to the smell of encaustic on old furniture. Cigar lovers are crazy about it.

To be reserved for the connoisseurs of precious things who know how to devote the necessary time to perceiving all these aromas.



Très Rare

70cl / 37,5 cl

40 % alc.

Coffret / Box

Cépage /Grape Variety : Ugni-Blanc

Vieillessement / Ageing : Fût de chêne français

French oak cask

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ; à consommer avec modération.
Excessive abuse of alcohol is dangerous for you health, please drink responsibly.*

