

PAUL GIRAUD ELEGANCE COGNAC

FRANKRIG, COGNAC, GRANDE CHAMPAGNE

GAVEKASSE MED PAUL GIRAUD ELEGANCE COGNAC



Elegant og delikat

En yngre Cognac der også er egnet til drinks og blandinger. Cognacen her er 6 år gammel og dermed gammel nok til at blive tappet som X.O. Jean Paul Giraud betegner selv denne Cognac som en lille baby.

Næsen er præget af frugt og citrus samt nyristet egetræ. Smagen er rå med friske gule frugter og en tæt kompleksitet af tørret eksotisk frugt.

Serveringstemperatur: 17-18°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Druerne vinificeres til en vin med 8-10% alkohol, der derefter destilleres i to pot stills fra hhv 1950 og 1962. Traditionerne holdes i hævd her på stedet. Vinen dobbeltdestilleres, første gang "sur lie", på bundfaldet, for at give yderligere kompleksitet. En besværlig proces der kræver konstant overvågning. Cognacen lagres derefter på egetræsfade fremstillet af Limousin-eg ved fuld styrke. Der bruges ca. 30% nye fade hvert år. En del af filosofien hos Paul Giraud er, at man IKKE blander noget, heller ikke sin Cognac, derfor er de fleste produkter fra mandens hånd fra én enkelt årgang. Dette skrives ikke på etiket og beskrivelser, da det kræver speciel kontrol fra myndighederne, der vil forringe Girauds kontrol med hans Cognac.

Smagsmæssigt gennemgår en Cognac fra Grande Champagne en udvikling med alderen i fadet. Når de er unge, er de mest florale, derefter gennemgår de en fase, hvor det er frugten, der er mest fremtrædende. Når Cognacen bliver meget gammel bliver frugt og blomst mere tilbagetrukne, og så oplever man mere krydderi i glasset.

Om Producenten

Paul Giraud er femte generation i kældrene i Cognac's hjertedistrikt: Grande Champagne. Her kommer en perlerække af cognac fra enkeltårgange, passet og plejet af en familie, der brænder for deres håndværk. Alle Paul Giraud's cognac er lagret betydelig længere end lovens minimumskrav. Dette nævnes dog ikke på etiketten, da det kræver en speciel kontrol fra myndighederne, der vil forringe Paul Giraud's kontrol med hans cognac.

Stilen er krydret med enorm balance og blødhed i eftersmagen, hvilket skyldes den kompromisløse behandling af produktet fra drue til færdig cognac.



VinAvisen

89 point

Whisky&Rom