COGNAC GRANDE CHAMPAGNE VIEILLE RESERVE PAUL GIRAUD

Situation : C'est en remontant vers 1650 que cette très vieille famille de viticulteurs retrouve les traces de ses origines. Depuis cette date, génération après génération, chaque Giraud accomplit les mêmes gestes depuis bientôt quatre siècles, accumulant ainsi un patrimoine et des connaissances inestimables.

Leurs deux vignobles, d'une surface totale d'environ 35 hectares, sont sur le terroir de « Grande Champagne », classé Premier Cru de Cognac. Un classement tout en haut de la hiérarchie qualitative des Cognacs.

Les vendanges se font à la main. Leurs cognacs, pour certains âgés de 50 ans vieillissent en fûts de chêne de Limousin dans des chais très humides, un critère de vieillissement optimal recherché par les professionnels du Cognac.

Température de Service : 16 à 17°C.

Observations : Vieille Réserve (25 d'âge) : Les parfums de fruits à noyau « cuits » (prune, pruneau) sont fondus et la longueur en bouche est très appréciable. Cette fascinante eau de vie atypique possède une forte personnalité et nécessite une bonne aération.

A apprécier plus particulièrement en fin de soirée, et pourquoi pas à l'occasion, en compagnie d'un Havane élégant et aérien.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com