



PAUL GIRAUD
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

≡ FAMILY SINGLE ESTATE ≡

Napoléon

Elevé dans seulement 25% de bois neuf, notre Napoléon est d'une grande élégance par sa couleur claire et ses arômes subtils.

Il vous révélera des notes très délicates de fleur de vigne et l'on se plaît à repenser au moment fugace où l'on sent cette fleur fin mai début juin, annonciatrice de belles grappes pour la vendange prochaine.

Ces arômes sont comparables à la fleur d'acacia ou à celle du sureau ou toute autre fleur blanche sauvage.

Une pointe de fraîcheur rappelle le grain de raisin que l'on croque au moment des vendanges.

C'est la mémoire olfactive du vin blanc issu du cépage Ugni Blanc, aux arômes doux et à l'acidité franche, que nous utilisons exclusivement car ce cépage possède toutes les qualités requises pour l'élaboration d'une belle eau-de-vie de Grande Champagne.



AGED in only 25% new oak, our Napoleon is elegant by his light color and subtle in aroma. It reveals very delicate notes of vine blossom, and we like to think back to the fleeting moment when we smell this flower at the end of May and beginning of June, heralding the arrival of beautiful bunches for the next harvest.

These aromas are comparable to those of acacia, elderberry or any other wild white flower. A hint of freshness is reminiscent of the grapes we crunch at harvest time.

It is the olfactory memory of white wine from the Ugni Blanc grape variety, with its sweet aromas and clean acidity. We use exclusively this grape variety as it has all the qualities required to make a fine Grande Champagne cognac.



Napoléon

70cl / 37,5 cl

40 % alc.

Etui Carton / Cardboard 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.*

