



PAUL GIRAUD
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

≡ FAMILY SINGLE ESTATE ≡

Vieille Réserve - XO

C'est le plus emblématique des cognacs de notre gamme car il exprime de la plus belle des manières une caractéristique de tous nos cognacs : la rondeur.

Il est apprécié de toutes et tous grâce à sa palette très riche de fruits à noyaux allant de l'abricot au pruneau d'Agen en voyageant par la pêche, la mirabelle et la prune. Cette quête des arômes fruités nécessite patience et attention. En effet il faut prendre le temps de déguster cette Vieille Réserve.

Bien calé dans un bon fauteuil, vous offrirez du temps à ce cognac afin qu'il vous révèle chacun de ses arômes.

A température ambiante tout d'abord, vous décèlerez les notes de fruits frais tels l'abricot et la pêche ; puis des notes plus concentrées de prune et de fruits cuits ou compotés, voire de tarte Tatin. Si vous chauffez lentement votre verre dans votre main, vous constaterez alors toute l'évolution aromatique de ce « panier de fruits à noyaux » qui va des fruits frais de début d'été aux fruits plus mûrs et compotés de la fin de l'été avec une légère touche finale épicée.

La longueur en bouche est exceptionnelle et le lendemain matin le verre est encore imprégné d'odeurs fruitées.



This is the most emblematic cognac in our range, expressing in the most beautiful way a characteristic of all our cognacs : roundness.

It is appreciated by all for its rich palette of stone fruits, from apricot to Agen prune, peach, mirabelle plum and plum. This quest for fruity aromas requires patience and care. You need to take the time to taste this Vieille Réserve.

Comfortably seated in a good armchair, you will give this cognac time to reveal each of its aromas. At room temperature, you will first detect notes of fresh fruit such as apricot and peach, followed by more concentrated notes of plum and cooked or stewed fruit, even « tarte Tatin ». If you warm your glass slowly in your hand, you will notice the aromatic evolution of this "stone fruit basket", from the fresh fruit of early summer to the riper, stewed fruits of late summer, with a slight spicy finish.

The length on the palate is exceptional, and the next morning the glass is still impregnated with fruity aromas.



Vieille Réserve - XO

70cl / 37,5 cl

40 % alc.

Etui Carton / Cardboard Box

Cépage /Grape Variety : Ugni-Blanc

Viellissement / 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.*

