



PAUL GIRAUD

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

≡ FAMILY SINGLE ESTATE ≡

1999

Lors de la distillation de la récolte 1999, dans les premiers mois de l'an 2000, nous eûmes le sentiment que ce millésime exprimait des arômes d'une intensité particulière.

Nous avons donc souhaité qu'il vieillisse à part, dans un chai dédié à Bouteville : le chai de Villeneuve Haut.

Ce long mûrissement en fûts de chêne lui a lentement fait suivre les étapes caractéristiques chères à notre façon d'élaborer des Grande Champagne.

Aujourd'hui, il est le pont entre les fleurs du Napoléon et les fruits de la Vieille Réserve - XO.

Les arômes deviennent plus intenses, plus ronds, plus fruités ; preuve qu'un long vieillissement révèle toute la profondeur de nos eaux-de-vie de Bouteville.

C'est un cognac gourmand avec beaucoup de fraîcheur en bouche.

Il est de ces découvertes que l'on aime partager en famille ou entre amis.



During the distillation of the 1999 harvest, in the early months of 2000, we felt that this vintage expressed aromas of particular intensity. We therefore decided to age it separately, in a dedicated cellar in Bouteville: the Villeneuve Haut cellar.

This long maturation in oak barrels has enabled it to slowly follow the characteristic stages of our way of crafting Grande Champagne.

Today, it bridges the gap between the flowers of Napoléon and the fruit of Vieille Réserve - XO.

The aromas become more intense, rounder and more fruity, proving that a long ageing reveals all the depth of our Bouteville eaux-de-vie.

This is a gourmet cognac with a fresh mouthfeel. It is one of those discoveries that one likes to share with family and friends.



1999
70cl
40 % alc.
Coffret mixte bois-et-carton /
Mixed wood and 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 your health, please drink responsibly.*

