2022 PAUL GIRAUD JUS DE RAISIN BLANC

FRANKRIG, COGNAC

Elegant med fin sødme

Denne skønne mousserende druemost er klar strågul i glasset med gyldne reflekser. Duften er frisk og præget af grønne druer og lime. Smagen er fint afstemt med en lille diskret sødme, der holder syren fint i skak. Her mødes man af udprægede citrusnoter, lidt akacie og en blød mousse og en lille bittertone.

Et oplagt alkoholfrit alternativ til velkomst og lignende.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne til Jean Paul Girauds alkoholfrie druemost høstes fra nogle af de absolut bedste marker i området. Druerne høstes, når de er perfekt modne, og gennemgår først i marken og senere på vineriet en streng manuel udvælgelsesproces. For at sikre, at der ikke startes en fermentering (alkoholisk gæring) af druerne, behandles de med sulfitter, der over natten langsomt fordamper igen. Herefter presses druerne forsigtigt, inden druekvaset sies fra mosten, der køles ned straks herefter. Moussen i denne druemost frembringes traditionelt ved hjælp af tryk og kulsyre.

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.