



ANDRÉ KERSTENS BV  
PARTNERS IN WIJN Sinds 1880



## Paul Giraud, Jus de Raisin Gazéfié 0%

*De familie Giraud verbouwt voor haar Cognac al sinds 1650 druiven in het beste deel van de Cognacstreek, de Grande Champagne.*

*Alle druiven (Ugni-blanc) komen van hun eigen 42 hectare tellende landgoed op een kalkhoudende kleibodem. Er worden alleen organische hulpmiddelen gebruikt. De familie Giraud werkt biologisch maar is niet gecertificeerd.*

*Elk jaar wordt een gedeelte gebotteld als mousserend druivensap wat onder natuurlijke koolzuurdruk wordt gezet.*

*Er wordt handmatig geoogst, er heeft nooit een vergisting plaatsgevonden en is gepasteuriseerd waardoor de frisheid gewaarborgd blijft.*

*Het resultaat is een volwaardig, prachtig fris en erg mineralig aperitief.*

*De Jus de Raisin is voorzien van een jaargang wordt gebotteld op een traditionele Champagnefles met kurk en muselet.*

*De familie Giraud werkt biologisch maar is niet gecertificeerd.*

Land:	Frankrijk
Streek:	Cognac, Grande Champagne
Producent:	Familie Giraud
Druivensoorten:	Ugni Blanc
Rijping:	Geen houtrijping, alleen RVS.
Stijl:	Fris
Neus:	Tutti frutti, rijpe gele appel.
Mond:	Vooraf rijpe gele appel, een prettig mondgevoel met een fijne consistente mousse en een friszoete afdronk.
Spijs:	Aperitief, tapas, fruit desserts, kazen.
Bijzonderheden:	0% alcohol
Website:	<a href="http://www.cognac-paulgiraud.com">www.cognac-paulgiraud.com</a>

