

*Château Paulet produce Cognac sin dal 1761 e si trova nell'omonimo paese.
Il metodo di distillazione, invecchiamento ed assemblaggio è stato tramandato di generazione in generazione per oltre centocinquant'anni e sin dalla sua fondazione ha sempre operato con uno standard di qualità molto elevato.*

CHATEAU PAULET

The forgotten Casks – Lot 48

Varietà I vitigni utilizzati per la realizzazione del Cognac sono soprattutto l'Ugni Blanc a seguire la Folle Blanche ed il Colombard che producono vini di bassa gradazione alcolica ed elevata acidità, ideali per la distillazione. Le uve provengono dall'area della Grande Champagne, a sud di Cognac, e da quella della Petite Champagne, a sud-ovest di Cognac, due "cru" che, per il particolare terreno e microclima, permettono di dar vita a distillati raffinati adatti all'invecchiamento.

Produzione La distillazione dei cognac avviene in due tempi a cui poi successivamente segue un periodo di invecchiamento in fusti in rovere francese. Successivamente il maître de chai seleziona ed assembla gli eaux de vie con l'intento di ottenere un distillato dallo stile unico ed inconfondibile.

Caratteristiche Denso, rotondo, potente ed elegante, viene venduto in bottiglia astucciata da 700 ml. 43% vol.

