



FLOC DE GASCOGNE ROUGE

HISTORIQUE

Né au XVI^e siècle d'une ancienne tradition paysanne, le Floc de Gascogne, est un assemblage de jus de raisin frais avec un jeune armagnac.

Lou Floc signifie « Bouquet de Fleurs » en occitan.

VIGNOBLE

- ❖ Sols : Argilo limoneux
- ❖ Rendement : 70 hl hectare

CEPAGES

- ❖ 50 % Cabernet Franc
- ❖ 50% Cabernet Sauvignon

ELABORATION

Assemblage d'un jeune armagnac et de jus de raisin non fermenté, puis élevage sur lies fines pendant 6 mois.

DEGRE FINAL

17% vol

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur cerise griotte nez de groseille, de fraise , de framboise et noyau de cerise.

Bouche souple ronde et vive sur des notes de fruits rouges très murs.

CONSEILS DE DEGUSTATION

Le floc de Gascogne est généralement servi à l'apéritif, chambré ou frais (entre 6° et 8°) ou comme base de cocktail. Egalement exquis dans un melon, avec une salade de fruits ou en accompagnement d'une pâtisserie au chocolat.

