



FLOC DE GASCOGNE BLANC

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 de la propriété.

Lou Floc signifie « Bouquet de Fleurs » en occitan.

VIGNOBLE

❖ Sols : Terroir du Bas Armagnac composé de boubènes et de sables, réputé pour la finesse des arômes qu'il confère à la vendange.

❖ Rendement : 70 hl/hectare

CEPAGES

❖ 50 % Colombard

❖ 50% Ugni Blanc

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 jaune paille reflets dorés. Nez de miel, de coing et de fruits blancs comme la pêche.

Bouche fraîche et vive sur des notes de miel, de pêche et de raisins confits.

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température de consommation 6 à 8 degrés. A déguster comme à l'apéritif ou en cocktail, en accompagnement d'un foie gras mi-cuit ou avec des fromages comme le roquefort. Excellent avec un dessert.

