

FLOC BLANC

Cet apéritif, fruit du mariage entre le jus de raisin frais et l'armagnac développe des arômes tout en rondeur et finesses très fruités.



50% Colombard
50% Gros manseg



Vendange mécanique, égrappage.

Le floc de Gascogne est issu d'un subtil mariage entre 2/3 de jus de raisin frais et 1/3 d'Armagnac jeune, élaboré selon la technique du mutage.

Pour le floc rouge nous récoltons nos raisins à maturité afin d'extraire une belle couleur et une belle arôme. Par la suite le floc est conservé quelques mois en cuve inox avant d'être commercialisé le 15 mars suivant les vendanges.



Frais, le floc est bien plus qu'un apéritif.

Il s'apprécie avec un bon foie gras, du fromage de brebis et se marie très bien avec du fromage pâte persillée.



Cuve inox thermorégulée.



6-8°C.



2 à 3 ans.