

FLOC ROSÉ

Cet apéritif, fruit du mariage entre le jus de raisin frais et l'armagnac développe des arômes complexes de fruits rouges et de framboises.



50% Merlot
50% Cabernet sauvignon



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 au cœur d'un melon, accompagné d'un magret de canard séché.

Idéal avec un bon gâteau au chocolat.

Se décline aussi en cocktail.



Cuve inox.



6-8°C.



2 à 3 ans.

