



Floc de Gascogne

AOC

Blanc et Rosé



C'est l'apéritif gascon par excellence. Floc qui veut dire "bouquet de fleur". Vin de liqueur élaboré par 2 tiers de jus de raisin frais et 1 tiers d'armagnac. c'est une appellation d'origine contrôlée.
 Titre de 16° à 18° .

Le floc blanc: Assemblage de Colombard-Ugni-blanc-Sémillon-Gros Manseng. Porte sur des arômes de fruits blancs comme poire et de litchis.

Le floc rosé: Assemblage de merlot-cabernet-franc. Porte sur des arômes de fruits rouges étonnants comme la griotte et la framboise.

A servir à basse température entre 6° et 8°c. Traditionnellement servi à l'apéritif, nature ou en cocktails, il peut accompagner des plats salés comme sucrés.

Le floc blanc, avec foie gras, pâtisseries, fromage persillé et salades de fruits frais.

Le floc rosé au creux d'un melon, avec tapas et desserts au chocolat.

Nous déclinons nos flocs sous forme de gelées blancs et rosés. Elles sont utilisées en général pour agrémenter les plats.

La gelée floc blanc accompagnera un foie gras par exemple.

La gelée floc rosé accompagnera un dessert au chocolat ou bien un plat de charcuterie.