



DOMAINE
LAGUILLE

FLOC DE GASCOGNE ROSÉ ET BLANC

16,5% vol.



Photo non contractuelle

Ce vin d'apéritif « Lou floc de Nouste » - ce qui veut dire « le bouquet de fleur de chez nous » - était fabriqué par les vigneron gascons dès le XVI^e siècle.

Le meilleur jeune Armagnac distillé dans l'alambic Armagnacais du Domaine est lui aussi sélectionné pour son fruité, sa souplesse et l'intensité de ses arômes. Le Floc de Gascogne est ensuite conservé pendant dix mois avant d'être mis en bouteille et soumis à une commission d'agrément avant d'être commercialisé.

Le Floc de Gascogne est labellisé en bouteille exclusivement.

Les Cépages :

Blanc :

50 % de Colombard pour sa finesse aromatique
30 % d'Ugni-Blanc pour sa fraîcheur et son acidité
20 % de Gros Manseng pour sa rondeur et son fruité

Rouge :

40 % de Merlot pour sa douceur
30 % de Cabernet-Franc pour ses arômes de framboise
30 % de Cabernet-Sauvignon pour ses notes de fruits rouges

Appellation :

AOP Floc de Gascogne

Vinification :

Notre Floc de Gascogne résulte d'un subtil assemblage entre 2/3 de jus de raisin frais (non fermenté) et d'1/3 de jeune Armagnac, issus des vignes de la propriété.

Les raisins sont tous cueillis à bonne maturité et ont fait l'objet de contrôles qualitatifs rigoureux au moment de la récolte.

Dégustation :

Blanc : Nez très fin, arômes très intenses de fruits exotiques, une sensation de fruité naturel du raisin. Bouche généreuse, très aromatique et d'une grande fraîcheur.

Rouge : Nez intense de fruits rouges, d'épices. La bouche est souple et ronde, pas de lourdeur, juste du plaisir. Une finale intense de fruits rouges.

Accompagnement :

Le floc de Gascogne peut se déguster nature en apéritif, ou, dans une version plus moderne, en cocktail frais et fruité.

Le Floc rouge peut se servir au cœur d'un melon, en accompagnement d'un foie gras de canard et sa julienne de poireaux ou d'une crème brûlée mais, également en alliance gourmande avec un moelleux au chocolat.

Le Floc blanc peut se déguster également bien glacé en accompagnement d'un foie gras de canard ou d'oie, ou d'un parmentier de confit de canard. Il accompagne à merveille un fromage de brebis ou un entremets aux abricots.

Servir très frais à 6 – 8 ° C.

A conserver au réfrigérateur après ouverture.

Capsule à vis uniquement

