

# FLOC DE GASCOGNE BLANC

né d'une recette gasconne au XVI siècle, le floc (fleur en occitan) résulte du mariage subtil entre le charme du jus de raisin frais et la vigueur d' armagnac blanc de la propriété.

Propriétaire / Owner  
Claire de Montesquiou

Cépages / Grape-Variety  
Colombard  
Ugni Blanc  
Sauvignon

Type de sol / Local soil  
Argilo-sableux / sandy clay soil

Elaboration  
2/3 de moût de raisin et 1/3 d' armagnac blanc  
2/3 of the best juices and 1/3 white armagnac

Température de consommation / Right temperature to drink  
6 à 8°C

Caractéristique / character  
Le Colombard apporte une finesse aromatique et fruitée avec des arômes d' agrumes, l'Ugni Blanc, une fraîcheur acide et des arômes de fruits secs, le Sauvignon, la rondeur.  
*Colombard brings fine aromas with grapefruit flavors, Ugni-Blanc: freshness and acidity and dry fruits flavors and Sauvignon: roundness.*

Accompagnement / Goes well with  
apéritif, sur un foie gras, au coeur d'un melon, avec un dessert  
*drinks, foie-gras, melon, dessert*

