

# FLOC DE GASCOGNE

## ROSE

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

merlot

tannat

Type de sol / Local soil

Argilo-sableux

sandy clay soil

Elaboration

2/3 des meilleurs moûts de raisins et 1/3 d' armagnac blanc.

2/3 of the best fruit juices and 1/3 of white armagnac.

Alcool:

16,5%vol

Température de consommation / Right temperature to drink

6 à 8°C

Caractéristique / character

le tannat lui donne ses arômes de fruits rouges, le merlot la rondeur en bouche

Tannat gives red fruits aromas, merlot softness in the mouth.

Accompagnement / Goes well with

apéritif, au coeur d'un melon, avec un dessert  
drinks, fresh melon and dessert

