

FLOC DE GASCOGNE BLANC



Classificazione: Appellation Floc de Gascogne Contrôlée

Zona di Produzione: Mauvezin d'Armagnac

Uve: Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon

Caratteristiche del Terreno: Terreno argilloso e sabbioso

Vinificazione: Vinificazione tradizionale dei vitigni bianchi, poi segue l'assemblaggio di 2/3 di vino bianco ed 1/3 di Armagnac bianco.

Note di Degustazione: Il Colombard apporta una finezza fruttata con aromi di agrumi, l'Ugni Blanc una freschezza di acidità e aromi di frutta secca, il Sauvignon la rotondità, l'eleganza, la morbidezza.

Gradazione Alcolica: 16,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 6° - 8° C.

Abbinamenti: Aperitivo tradizionale della Gascogne, accompagna elegantemente foie gras, melone, dessert alla frutta.

Note: Il Floc de Gascogne, una sottile miscela di Armagnac e vino giovane, è l'aperitivo tradizionale della Guascogna. Può essere gustato molto fresco prima di un pasto o come

accompagnamento a foie gras, melone o un dessert.

Nato da una ricetta guascone nel XVI secolo, il floc (fiore in occitano) è il risultato di un matrimonio sottile tra il fascino di un vino giovane e il vigore di un armagnac bianco.