

## FLOC DE GASCOGNE ROSÉ



**Classificazione:** Appellation Floc de Gascogne Contrôlée

**Zona di Produzione:** Mauvezin d'Armagnac

**Uve:** Merlot e Tannat

**Caratteristiche del Terreno:** Terreno argilloso e sabbioso

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale dei vitigni Merlot e Tannat, poi segue l'assemblaggio di 2/3 di vino rosso ed 1/3 di Armagnac.

**Note di Degustazione:** Il Tannat rilascia piacevoli note di marasca, ribes nero, spezie, mentre il Merlot accentua morbidezza e rotondità al palato.

**Gradazione Alcolica:** 16,5% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 6° - 8° C.

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

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

accompagnamento a foie gras, meloni o torte al cioccolato.

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.