



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 Gascogna, 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.