



Floc Rosé Entrás
AOP Floc de Gascogne
75cl 17,5%vol

2 étoiles Guide Hachette 2014
Double Médailles Or Concours Eauze 2013
Médaille Argent Concours Général Paris 2012

Sol : Argilo Calcaire

Cépages jus de raisin : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 40 ans

Sucre résiduel : 140g/L

Elaboration : Mélange d'Armagnac de l'année précédant la récolte et de jus de raisins frais, notre Floc Rosé est élaboré avec des jus de cépages un peu plus sucré que le floc Blanc. Le résultat est plus liquoreux et son élevage est à la fois fait en foudre et en cuve. Le fruit est préservé au maximum.

Couleur : rouge vif à reflets violins

Nez : Nez intense et complexe de cassis et de griottes, la violette se révèle à l'aération.

Bouche : L'attaque est pulpeuse, on ressent la richesse des cépages Merlot et Cabernet-Sauvignon. La bouche est ronde, l'Armagnac se fait oublier devant la douceur des sensations gustatives et aromatiques. Cassis et fleurs bleues se complètent et montent en puissance pour prolonger la finale.

Suggestion : *En apéritif, au creux d'un melon, en accompagnement de dessert au chocolat légèrement amer, en cocktail, sur fromage à croûte brossée au brou de noix...*

