



Floc Blanc Entras

AOP Floc de Gascogne

Produit issu de l'Agriculture Biologique - Certifié par FR BIO 10



2 étoiles – Guide Hachette 2023

Médaille d'Or – Paris 2022

75cl – 17%vol

Sol : Argilo Calcaire

Cépages jus de raisin : 50% Colombard, 40% Ugni Blanc, 10% Gros Manseng

Age moyen des vignes : 25 ans

Sucre résiduel : 120g/L

Élaboration : Mélange d'Armagnac de l'année précédant la récolte (1/3) et de jus de raisins frais (2/3), notre Floc Blanc est élaboré avec des jus présentant une belle acidité pour obtenir la tension nécessaire entre sucre et acidité lors du mutage. Il est ensuite élevé en foudre de 12 hL durant 24 mois avant mise en bouteille. Cette particularité permet de marier subtilement l'Armagnac jeune avec le jus de raisin.

Couleur : jaune à reflets vert et gris

Nez : Nez intense et complexe d'amande et fleurs blanches.

Bouche : L'attaque est charmeuse et bien équilibrée, intensité aromatique et vivacité de l'Armagnac. La bouche s'exprime ensuite sur les fruits à chair blanche, mirabelle, abricot. La finale se prolonge grâce à la persistance gustative du sucre et l'intensité du support de l'eau de vie. Elle termine sur des arômes de noyaux de fruits.

Suggestion : Servi en apéritif, notre Floc s'accommodera volontiers d'un foie gras de canard poivré salé. Il se prêtera également à un accord avec une tarte aux mirabelles, ou une tarte sablée à l'abricot.

Potentiel de garde : 20 ans



Famille Maestroujan • EARL Bordeneuve-Entras • 32 410 Ayguetinte • Gers en Gascogne

Tél : 05 62 68 11 41 • contact@domaine-entras.fr • www.domaine-entras.fr