



## *Floc Rosé Entras*

AOP Floc de Gascogne

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

3 étoiles – Guide Hachette 2023

3 étoiles – Guide Hachette 2022

Médaille d'Argent – Paris 2019

75cl - 17%vol

Sol : Argilo Calcaire

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

Age moyen des vignes : 40 ans

Sucre résiduel : 135g/L

**Élaboration** : Mélange d'Armagnac de l'année précédant la récolte (1/3) et de jus de raisin frais (2/3), notre Floc Rosé est élaboré avec des jus de cépages un peu plus sucré que le floc Blanc. Le résultat est plus riche avec un élevage long de 24 mois en tonneau de 42 hL. 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. Des notes de fruits rouges et de cerises kirschées se complètent et montent en puissance pour prolonger la finale. Restent des arômes de noyaux de fruits.

**Suggestion** : On pourra servir ce Floc rouge apéritif, dans un cocktail avec du tonic ou même au creux d'un melon. Il accompagnera tout aussi bien vos fins de repas : avec des fromages à pâte persillée, avec un dessert au chocolat légèrement amer.

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](mailto:contact@domaine-entras.fr) • [www.domaine-entras.fr](http://www.domaine-entras.fr)