



Floc Blanc Entrás

AOP Floc de Gascogne

75cl 17%vol

2 étoiles - Guide Hachette 2019

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 et de jus de raisins frais, notre Floc Blanc est élaboré avec des jus présentant une belle acidité pour obtenir la tension nécessaire entre sucre et acidité lors du mutage. Notre Floc est ensuite élevé en foudre durant 18 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 se répondent. La bouche s'exprime ensuite sur les fruits à chair blanche. La finale se prolonge grâce à la persistance gustative du sucre et l'intensité du support de l'eau de vie.

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.*

