



Floc Rosé Entrás

AOP Floc de Gascogne

75cl 17%vol

1 étoile Guide Hachette 2019
Médaille d'Argent Paris 2019

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 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 avec un élevage long en gros foudre. 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...*

