

Cet apéritif est issu d'une viticulture raisonnée certifiée

“Le Bouquet de Fleur de chez Nous”, traduction littéraire de l’Occitan local “Lou Floc de Nouste” annonce la couleur! Et c’est le cas de le dire, en Blanc & Rosé, cet apéritif est une explosion de fruits et fleurs pour nos papilles en veuil. Élégant mariage de Jus de Raisins frais & Armagnac jeune, dont chacun a sa recette, le Floc se sert bien frais, avec glace, ou en cocktails peu sucrés.

***Floc de Gascogne
Blanc & Rosé***

CEPAGES :

Rosé : Merlot 50%, Cabernet 50%

Blanc : Colombard 50%, Ugni Blanc : 50%

DEGUSTATION :

Rosé :

Œil : Couleur framboise, brillante.

Nez : Arômes intenses de fruits rouges.

Bouche : Gourmande et onctueuse, notes de fruits des bois.

Blanc :

Œil : Couleur jaune pale & vif, brillante.

Nez : Expression de fleurs blanches & fruits blancs.

Bouche : Fraiche & tendue, notes de fruits blancs.

ACCORDS :

À vocation d’apéritif, le Floc Rosé est merveilleux dans le creux du melon, quant au Floc Blanc il sublimerait le Foie gras ; ou encore en accompagnement de desserts, et sorbets.

CONSERVATION :

Le Floc se conserve plusieurs mois après ouverture, dans un endroit réfrigéré.

TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE :

Tres frais, avec glaçons ou en cocktails.

VINIFICATION :

Vendangé début septembre, avec des raisins sains, pressurage par “saignée” stoppée dès la couleur souhaitée obtenue pour le Rosé, et pressurage direct pour le Blanc.

Le jus de raisin et l’armagnac sont mutés le lendemain des vendanges afin d’assurer la fraîcheur.

PACKAGING :

Bouteille Kendo Wine blanc 75cl. Bouchon à vis aluminium blanc. Etiquette papier structuré crème avec Marque en couleur + vernis gonflant. Contre étiquette avec gencod.

Ce vin est livré en palette EUR (dimension : 80 x 120 cm) de 100 cartons x 6 bouteilles, 4 couches x 25 cartons, 600 cols.



Gencod Bouteille
Blanc
3399 514 000 017

Gencod Bouteille
Rosé
3399 514 000 024