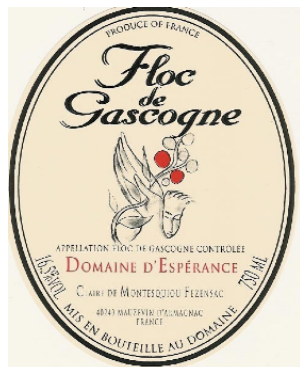




Domaine d'Espérance ARMAGNAC

Grand Bas-Armagnac.France

Floc de Gascogne Blanc / White - AOC



Propriétaire / Owner	Claire de Montesquiou
Cépages/ Grape-Variety	Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon : <ul style="list-style-type: none">- Le floc blanc a des arômes de violette, de rose et de miel. Le Colombard apporte une finesse aromatique et fruitée avec des arômes d' agrumes, l'Ugni Blanc, une fraîcheur acide et des arômes de fruits secs, le Sauvignon, la rondeur.- <i>The white Floc has aromas of violet, rose and honey. Colombard brings fine aromas with grapefruit flavors, Ugni-Blanc: freshness and acidity and dry fruits flavors and Sauvignon: roundness.</i>
Type de sol/ Local soil	<ul style="list-style-type: none">- Argilo-sableux ; Sables Fauves de l'armagnac landais- <i>Sandy clay soil</i>
Elaboration	<ul style="list-style-type: none">- 2/3 de moûts de raisin et 1/3 d' armagnac blanc- <i>2/3 the best fruit juices and 1/3 of white armagnac</i>
Alcool	16 %vol
Temp dégustation/ Drinking temp	6 à 8°C
Caractéristiques/ Details	<ul style="list-style-type: none">- Né d'une recette gasconne au XVI siècle, le floc (fleur en occitan) résulte du mariage subtil entre le charme du jus de raisin frais et la vigueur de l'armagnac blanc.- Le Floc de Gascogne, mariage subtil d'armagnac et de jus de raisin frais, est l'apéritif traditionnel de la Gascogne. Il se déguste très frais avant le repas ou en accompagnement du foie gras, des melons ou des gâteaux au chocolat.- <i>Born of a Gascon recipe in the XVIth century, the Floc (flower in Occitan) results from the subtle marriage between the charm of the fresh grape juice and the vigor of white Armagnac.</i>- <i>The Floc de Gascogne, a blend of fresh fruit juice and armagnac, is the traditional aperitif of Gascony. You must drink it chilled, before a meal or with a foie-gras, a melon or a chocolate cake.</i>
Accompagnement / Goes well with	<ul style="list-style-type: none">- Accompagnement: apéritif, sur un foie gras, au coeur d'un melon, avec un dessert- When to serve: drinks, foie-gras, melon, dessert