

FLOC DE GASCOGNE BLANC

DOMAINE PAJOT



Autres Apéritif Vin de Liqueur

Le « Floc de Gascogne » (bouquet de fleur en occitan) est un assemblage subtil entre de l'Armagnac jeune, conservé dans des cuves inox, et du jus de raisin frais.

- Jus de raisin : Colombard, Sauvignon, Gros manseng
- Armagnac : Ugni blanc

Accords mets et vins

Ce floc fruité et rafraîchissant est parfait bien frais à l'apéritif.

Détails

Effervescent : non

Degrés : 17 %

Domaine : Pajot

Couleur : Blanc

Région : Sud-Ouest

Appellation : AOP Floc de Gascogne

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : Colombard, Sauvignon, Gros manseng et Ugni blanc

Elevage : 6 mois

Dégustation

Bouche : Arômes de fruits secs, de pâte de coing, de miel, de pêche blanche ...

Température de service : 17°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de Pajot est situé sur le coteau Est qui domine Eauze, capitale de l'Armagnac. La famille Barreau met en valeur le domaine depuis trois générations. Notre vignoble s'étend sur 60 hectares, partagés entre des cépages blanc : Colombard, Ugni-Blanc, Gros-Manseng et Sauvignon ; et des cépages rouges : Merlot et Cabernet-Sauvignon. Les raisins sont destinés à l'élaboration des vins de Gascogne, Floc de Gascogne et à l'Armagnac. Depuis 2001 nous avons fait le choix de l'Agriculture Biologique, un mode de production plus respectueux de nos produits, de notre environnement et de notre santé.



Plaisirs du vin
Agen