

FLOC DE GASCOGNE ROUGE

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 : Merlot et Cabenet Sauvignon
- Armagnac : Ugni-Blanc

Accords mets et vins

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

Détails

Effervescent : non

Degrès : 17 %

Domaine : Pajot

Couleur : Rouge

Région : Sud-Ouest

Appellation : AOP Floc de Gascogne

Contenance : 0,75 L

Dégustation

Bouche : Sur les fruits rouges, cassis, fraises et grillote

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