

Nos flocs rouge et blanc sont issus de la combinaison d'une jus de raisin fraîchement vendangé et d'un jeune Armagnac. Cette assemblage créer un apéritif sucré parfait à consommer en apéritif seule ou en cocktails. Il sera ravire les amateurs de Porto, de Kir, et de pineau des charentes

## FLOC DE GASCOGNE BLANC

### AOP

**Dégustation :** Vous pourrez retrouver dans ce floc blanc des arômes d'abricots, de fruits exotiques et de fleurs blanches vanillées qui restent en bouche.

**Degré :** 17%

**Cépages :** Gros-Manseng, Sauvignon et Colombard

**Âge moyen des vignes :** 28 ans

**Certification :** Haute valeur environnementale de niveau 3

