

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 ROUGE

AOP

Dégustation : retrouvez un apéritif aromatique qui offre un joyeux ballet d'arômes de cerises, de cassis. Avec une bouche est gourmande et longue.

Degré : 17%

Cépages : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Âge moyen des vignes: 28 ans

Médaille : 2 étoiles guide hachette 2023



Certification : Haute valeur environnementale de niveau 3

