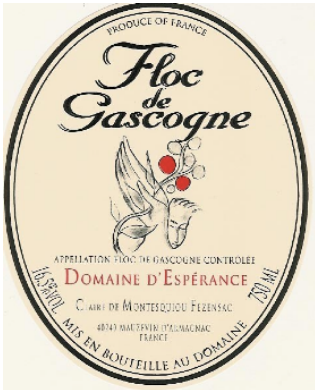


# Domaine d'Espérance ARMAGNAC

Grand Bas-Armagnac.France

## Floc de Gascogne Rosé - AOC



<b>Propriétaire / Owner</b>	<b>Claire de Montesquiou</b>
<b>Cépages/ Grape-Variety</b>	<b>Merlot, Tannat :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>le Floc rosé</b> a un nez de cassis et des arômes de griottes et d'épices.</li><li>- <b>le Merlot</b> la rondeur en bouche.</li><li>- <b>Le Tannat</b> lui donne ses arômes de fruits rouges,</li><li>- <i>The <b>rosé Floc</b> has a nose of blackcurrant and the aromas of Morello cherries and spices.</i></li><li>- <i>The <b>Merlot</b> the roundness in the mouth.</i></li><li>- <i>The <b>Tannat</b> gives it its aromas of red berries,</i></li></ul>
<b>Type de sol/ Local soil</b>	- Argilo-sableux ; Sables Fauves de l'armagnac landais - <i>Sandy clay soil</i>
<b>Elaboration</b>	- 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>
<b>Alcool</b>	16,5 %vol
<b>Temp dégustation/ Drinking temp</b>	6 à 8°C
<b>Caractéristiques/ Details</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Né d'une <b>recette gasconne</b> au XVI siècle, <b>le floc</b> (fleur en occitan) résulte du mariage subtil entre le charme du jus de raisin frais et la vigueur de l'armagnac blanc.</li><li>- Le <b>Floc de Gascogne, mariage subtil d'armagnac et de jus de raisin frais</b>, est <b>l'apéritif traditionnel</b> de la Gascogne. Il se déguste très frais avant le repas ou en accompagnement du foie gras, des melons ou des gâteaux au chocolat.</li><li>- <i>Born of a Gascon recipe in the XVIth century, the <b>Floc</b> (flower in Occitan) results from the subtle marriage between the <b>charm</b> of the fresh grape juice and the <b>vigor</b> of white Armagnac.</i></li><li>- <i>The <b>Floc de Gascogne</b>, a <b>blend of fresh fruit juice and armagnac</b>, is the <b>traditional aperitif</b> of Gascony. You must drink it chilled, before a meal or with a foie-gras, a melon or a chocolate cake.</i></li></ul>
<b>Accompagnement / Goes well with</b>	- <b>Accompagnement:</b> apéritif, au coeur d'un melon, avec un dessert - <b>When to serve:</b> Apéritif, with a melon, with a dessert