



Domaine certifié  
Haute Valeur Environnementale  
depuis 2019

# Floc de Gascogne

*Apéritif ou vin de dessert*

**Mariage heureux !**

**Appellation** : AOP Floc de Gascogne

**Terroir** : Coteaux argilo-siliceux exposés plein sud

**Cépages** : 33 % Colombard, 33 % Gros Manseng, 33% Ugni-blanc

## Vinification et Elevage

Vendanges. Egrappage. Stabilisation des jus par le froid en cuve puis ajout de blanche d'armagnac d'un an (1/3 du volume total).

Élevage un an en cuve inox. Remontages mensuels du floc afin de trouver l'équilibre adéquat entre le fruit et l'alcool.

## Commentaire de dégustation

La robe est jaune pâle avec des reflets dorés. Nez subtil, élégant complexe avec des notes fruitées (ananas, abricot), de fleurs et une pointe de miel. En bouche, l'attaque est souple, ronde, suave, équilibrée. La finale se termine sur la fraîcheur.

## Accompagnement

Seul en apéritif ou en dessert avec une croustade aux pommes.



SARL JOY SELECTION - 32110 PANJAS – France - Tél : +33 (5) 62 09 03 20 - Fax : +33 (5) 62 69 04 46

Email: [contact@domaine-joy.com](mailto:contact@domaine-joy.com) - Web: [www.domaine-joy.com](http://www.domaine-joy.com) - Domaine de Joy

SIRET: 487 769 00013 – TVA: FR42487769069 – ACCISE: FR006581E0019



DOMAINE DE  
JOY