



Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

Floc de Gascogne

Apéritif ou vin de dessert

Appellation : AOP Floc de Gascogne

Terroir : Coteaux argilo-siliceux exposés plein sud

Cépages : Colombard

Gros Manseng

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.



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

Email: contact@domaine-joy.com - Web: www.domaine-joy.com - Domaine de Joy

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



DOMAINE DE
JOY