



Domaine de Polignac

FLOC DE GASCOGNE BLANC

Note de Dégustation

Le Floc de Gascogne Blanc est fabriqué avec du jus de raisin frais de Colombard, qui donne cette finesse aromatique et fruitée avec de l'arôme d'agrumes, de l'Ugni Blanc qui offre sa fraîcheur acide ainsi que ses arômes de fruits secs, et enfin le Gros-Manseng qui affine le produit avec sa rondeur fruitée. L'ensemble est muté avec de l'Armagnac, ce qui permet naturellement de bloquer la fermentation du jus frais et ainsi créer le Floc Blanc de Gascogne.

Le Floc Blanc nous enivre avec son nez puissant et complexe de notes fleuries et fruitées. La bouche se montre généreuse par sa rondeur, son onctuosité et son fruit.

Caractéristiques

- Cépages : Colombard – Gros-Manseng & Ugni Blanc
- Terroir : Argilo-Calcaire
- Consommation : Apéritifs, desserts.
- Servir Très Frais (7-8°C)
- Degré : 16,5%
- Garde : 8 mois après ouverture , au réfrigérateur. A boire dans l'année



Domaine de Polignac
EARL Gratian
Lieu dit Polignac, 32330 Gondrin
06.73.26.38.55
contact@domainedepolignac.fr
www.domainepolignac.fr