



Domaine de Polignac

# FLOC DE GASCOGNE ROSE

## Note de Dégustation

Le Floc de Gascogne Rosé est fabriqué avec du jus de raisin frais de Cabernet Sauvignon (50%) et de Merlot (50%). L'ensemble est muté avec de l'Armagnac, ce qui permet naturellement de bloquer la fermentation du jus frais et ainsi créer le Floc Rosé de Gascogne. Cet assemblage réalisé au moment des vendanges est composé de 2/3 de jus de raisin et 1/3 de jeune Armagnac.

En dégustation, le Floc de Gascogne Rosé a un nez discret de pruneaux et d'épices qui évolue à l'aération vers les fruits rouges. La bouche est tendre, souple, et possède une belle sucrosité sans aucune lourdeur. Beau retour olfactif avec une finale très nette aux accents de pruneaux et de fruits rouges (cassis, framboise, mûre)..

## Caractéristiques

- Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
- 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