



Floc de Gascogne

Né d'une recette gasconne du XVI^{ème} siècle et bien gardé par les traditions paysannes, le Floc de Gascogne ("Lou Floc", le bouquet de fleurs en occitan) est aujourd'hui un mélange de savoir-faire et de traditions. A la fois sensuel, doux et envoûtant, il résulte du subtil mariage entre le charme de deux tiers de jus de raisin frais et la vigueur d'un tiers de jeunes Armagnacs issus de la propriété.



Le Floc de Gascogne Blanc est composé essentiellement des cépages Colombard, Ugni Blanc et Gros Manseng. Le Floc de Gascogne Rouge de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot et de Tannat.

Rouge ou Blanc, frais ou glacé, le Floc de Gascogne est bien plus qu'un apéritif : sa fraîcheur et son velouté font merveille en cuisine. Les recettes les plus simples vous enchanteront le palais : goûtez donc un Floc de Gascogne blanc, bien glacé, sur un foie de canard ou d'oie, sur un poisson en sauce... ou un Floc de Gascogne rouge au creux d'un melon. Il accompagne aussi à merveille fromage de brebis ou dessert au chocolat.

A déguster très frais (6-7 °C), pour apprécier au mieux tout son caractère !



Charlotte aux poires au Floc de Gascogne rouge.
Crédit photo : Thuriès Magazine

Agenda : 4^{ème} samedi de janvier : Fête de la Saint Vincent des Vignerons à Eauze (32-Gers)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



MAISON DU FLOC DE GASCOGNE

Rue des Vignerons - BP 49 - 32800 EAUZE

Tél : 05 62 09 85 41 - Fax : 05 62 09 75 26

Email : contact@floc-de-gascogne.fr - Web : www.floc-de-gascogne.fr