

Chiroulet Floc de Gascogne blanc

Beschrijving

Karakteristieken: Floc de Gascogne heeft dezelfde kenmerken als Pineau des Charentes die meer gekend is bij het publiek. Het grote verschil is dat de Pineau gemaakt is op basis van Cognac en Floc op basis van Armagnac. Dit impliceert dat de Floc uit het Zuidwesten van Frankrijk komt, dichtbij de stad Pau.

Food Pairing: Serveer aan 6° bij foie gras, als zoete aperitief of als degustief.

De Regio: Sud-Ouest: Het Zuidwesten is een wijnstreek die zich bevindt ten zuiden van Bordeaux tot aan de Spaanse grens. Het is een amalgaam van kleinere wijngebieden, de ene al bekender of de andere. We vinden er o.a. Cahors, Bergerac, Monbazillac, Gaillac, Madiran & Jurançon. Naast wijn produceert men er ook andere op wijn gebaseerde dranken. Zo wordt in de Gers destillaat Armagnac en in de Côtes de Gascogne maakt men de Floc de Gascogne. De belangrijkste druivensoorten zijn cabernet sauvignon & franc, merlot, malbec, duras en tannat. Bij de groene druiven zijn dat gros & petit manseng en mauzac.

Het Wijndomein: Dit familiedomein bestaat reeds 150 jaar en ligt in het zuidwesten van Frankrijk nabij de Gers. De familie Fezas nam in 1993 het roer in handen en vormde dit domein om in een modern en aantrekkelijk Château. De wijngaarden situeren zich op de hoge flanken van de heuvels die bovendien zuidgericht zijn. Belangrijk om voldoende rijping van de druiven te hebben in deze streek.

Meer info op www.chiroulet.com

Domein:	VDN
Appellatie:	Floc de Gascogne
Alcoholgehalte:	17%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Ugni Blanc, Colombard, Gros Manseng