



## Troubadour Floc Blanc

Hauts de Montrouge

Product index: FS046

<b>Kraj / region</b>	Gaskonia (Francja)
<b>Kolor</b>	Białe
<b>Smak</b>	Słodkie
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	AOC Floc de Gascogne

## Description

de Gascogne to regionalne wino francuskie wzmacniane armaniakiem. Podobnie jak w Cognac tworzy się Pineau, tak winiarze z Gaskonii tworzą Floc. Zasada jest ta sama – fermentację młodego wina przerywa się dodając doń trzecią część armaniakiem – destylatem o mocy nie niższej niż 52% i wyprodukowanym z winogron pochodzących z tej samej winnicy co moszcz. Następnie całość dojrzewa w dębowych beczkach przez co najmniej rok. Przepis pochodzi ze starej, wiejskiej receptury z XVI wieku, zaś od 1990 roku, na mocy dekretu państwa francuskiego, produkt jest chroniony przez kontrolowaną nazwę pochodzenia (AOC). Tradycyjnie floc serwowany jest jako aperitif lub w towarzystwie deserów, w ostatnich latach także do foie gras bądź serów (np. roquefort). Solo podajemy w temperaturze ok. 12°C, jako dodatek do posiłków – w temperaturze ok. 5–6°C. Niezwykle aromatyczny floc o owocowym nosie. Ujawnia nuty soczystych jabłek, pigwy i mirabelki otulonych zwiewnym akcentem wanilii i wspomnieniem suszonych owoców w tle. Podniebienie jest równie owocowe i dobrze zbalansowane, oferuje niuanse dojrzałych w słońcu brzoskwiń i karmelizowanych cytryn w połączeniu z zielonymi jabłkami i pigwą. Całość zamknięta w delikatnie kwaskową ramę.