



Troubadour Floc Rose

Hauts de Montrouge

Product index: FS047

| | |
|----------------------|----------------------|
| Kraj / region | Gaskonia (Francja) |
| Kolor | Różowe |
| Smak | Słodkie |
| Styl | Spokojne |
| Pojemność | 0,75 l |
| Apelacja | AOC Floc de Gascogne |

Description

Floc de Gascogne to regionalne wino francuskie wzmocnione 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.

Subtelny, a zarazem intensywnie owocowy floc, pełny kandyzowanych truskawek i malin w połączeniu z kwasowością dzikich jeżyn i muśnięciem dojrzałych wiśni. Po chwili ujawniają się nuty płatków fiołków i lukrecji. Smak powiela te doznania, dołączając doń delikatne, wręcz niezauważalne, orzechowe akcenty, których jednak nie da się przeoczyć. Całość dobrze wyważona, pozostaje w pamięci na długo.