

# Sensation Fruit Floc de Gascogne blanc Domaine Chiroulet



Prix: 13,60 € - 14,55 €

**Catégories:** [Côtes de Gascogne](#), [Tous nos vins](#), [Vins Apéritifs et Desserts](#)

**Mots-clés:** [AOP Floc de Gascogne](#), [vin apéritif](#), [vin de dessert](#), [Vin de Liqueur](#)

**Page:**

<https://www.avss-a.be/produit/floc-de-gascogne-blanc-sensation-fruit-domaine-chiroulet/>

## Variantes

- Sensation Fruit Floc de Gascogne blanc Domaine Chiroulet - 6 bouteilles et plus ()
- Sensation Fruit Floc de Gascogne blanc Domaine Chiroulet - Moins de 6 bouteilles ()

## En résumé

Le Floc de Gascogne blanc, Sensation Fruit, de l'apéritif au dessert !

Le Floc est un vin de liqueur, mariage subtil de jus de raisins de l'année avec des eaux-de-vie d'Armagnac.

## Description

### **Le Floc de Gascogne blanc, Sensation Fruit, de l'apéritif au dessert !]**

Le Floc est un vin de liqueur, mariage subtil de jus de raisins de l'année avec des eaux-de-vie d'Armagnac.

### **Dégustation :] Œil : ]**

Blanc or et brillance.

### **Nez : ]**

Senteurs fruitées : banane, pomme, fruits secs : amandes effilées.

### **Bouche : ]**

Saveurs de fruits exotiques : Litchi, pêche de vigne ; fruits confits, note de miel et de fruits sec.

### **À L'apéritif :]**

À boire frais, seul ou avec un mousseux de bonne qualité, ex : Mousseux luxembourgeois le [Baron de Beaufort](#).

### **Avec un plat :]**

Foie gras d'oie, sauce réduite au Floc, Foie gras de canard poêlé, sauce mousseline au Floc, Melon de Charentes, jambon de pays.

### **Avec le Fromage :]**

Fromages forts, bleu des causses. Laguiole..., Fromage de brebis : brebis fermier des Pyrénées...

### **Avec le dessert :]**

Les pâtisseries : Forêt Noire, bûche de Noël au chocolat..., Les Crêpes : crêpes au sucre..., La crème brûlée, Les gâteaux aux fruits rouges : fraises, framboises...

## Attributs

- Pays: France
- Nom du domaine: Domaine Chiroulet
- Région viticole: Gascogne
- Type & couleur: Vin de liqueur blanc
- Cépage(s): Colombard, Gros Manseng, Sauvignon, Ugni Blanc
- Servir à température: 9 à 10°
- Degré en alcool: 17°
- Type de vinification: Mariage des meilleurs jus de raisins de l'année avec nos plus belles jeunes eaux de vie d'Armagnac. Elevage de 18 mois
- Elevage: Elevage de 18 mois en foudres

## Galerie photos

