

Floc de Gascogne rouge Sensation Fruit Domaine Chiroulet



Prix: 13,60 € - 14,55 €

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

Mots-clés: [vin d'apéritif](#), [vin de dessert](#), [Vin de Liqueur](#)

Page:

<https://www.avs-sa.be/produit/floc-de-gascogne-rouge-sensation-fruit-domaine-chiroulet/>

Variantes

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

- Floc de Gascogne rouge Sensation Fruit Domaine Chiroulet - Moins de 6 bouteilles ()

En résumé

Un superbe Floc Sensation fruit pour le dessert !

Le Floc rouge s'élabore sur le procédé de la Mistelle, qui est issue de l'alliance de jus de raisins de l'année avec de jeunes eaux-de-vie d'Armagnac, vieillie en vieux foudre pendant 18 mois, elle se métamorphose en un épatant vin de liqueur aux multiples arômes de fruits rouges et noirs.

Catalogué comme apéritif, il est surtout conseillé avec un dessert.

Description

Un superbe Floc rouge sensation fruit, un vin de liqueur pour le dessert !]

Le Floc rouge s'élabore sur le procédé de la Mistelle, qui est issue de l'alliance de jus de raisins de l'année avec de jeunes eaux-de-vie d'Armagnac, vieillie en vieux foudre pendant 18 mois, elle se métamorphose en un épatant vin de liqueur aux multiples arômes de fruits rouges et noirs.

Catalogué comme apéritif, il est surtout conseillé avec un dessert.

Cépages :]

Merlot - Cabernets Sauvignon - Cabernet Franc.

Œil :]

Rouge clair et brillant.

Nez :]

Nez développant une palette de beaux fruits rouges.

Bouche :]

Fruits : cerises, fraises, mûres, cassis. Bel équilibre entre le fruit et les tanins.

À l'apéritif :]

Le Floc rouge seul ou accompagné de préférence d'un excellent mousseux tel le

Baron de Beaufort : un "Gaulois "

Il est préférable de le boire accompagné ou en cocktail pour éviter la saturation en sucre qui vous couperait l'appétit.

Avec un plat :]

Au cœur d'un melon accompagné de jambon de Parme, avec un confit de canard, les fonds d'artichauts, la paupiette de veau sauce au Floc, Brochettes de volaille marinées au Floc.

Avec le dessert :]

Les pâtisseries, le sabayon de cassis et de nectarines au Floc rouge, la charlotte aux groseilles et cassis avec du Floc rouge, l'aumônière de crêpe au Floc rouge, les crêpes au chocolat, la tarte tatin aux figues, les gâteaux aux fraises...

Attributs

- Pays: France
- Nom du domaine: Domaine Chiroulet
- Région viticole: Gascogne
- Appellation: Appellation Floc de Gascogne Contrôlée
- Type & couleur: Vin de liqueur rosé
- Catégorie: Vin de liqueur
- Cépage(s): Merlot - Cabernets Sauvignon - Cabernet Franc.
- Œil: Rouge clair brillant
- Nez: Nez développant une palette de beaux fruits rouges.
- Bouche: Fruits : cerises, fraises, mûres, cassis. Bel équilibre.
- Degré en alcool: 17°
- Servir à température: 9° à 10°
- Type de vinification: Mariage des meilleurs jus de raisins de l'année avec nos plus belles jeunes eaux de vie d'Armagnac.
- Elevage: 18 mois en foudre

Galerie photos

Les données de ce produit ont été extraites de : - AVS-sa - Apéritifs et Vins Sélectionnés
Date export: Thu Jan 29 8:34:41 2026 / +0000 GMT

