

DRINKS.

Duffau Floc de Gascogne Rouge 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802505
Alcool	17%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Gascogne
Embouteilleur	Armagnac Duffau, Domaine de Juglaron, 32800 Eauze, Gers, France
Marque	Duffau
Type	Armagnac
Allergène	Contient des Sulfites
L'usage	pur (refroidi) ou sur glace, ou comme ingrédient pour diverses boissons apéritives
Dégustation	goût doux, rond et fruité avec des notes de cerise.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	produit à partir de jus de raisin rouge et d'Armagnac
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

La famille Duffau est originaire de la région du Bas-Armagnac, où elle se consacre depuis plusieurs générations à la culture des cépages Ugni Blanc et Colombard. Elle en produit d'abord des vins, qui ne sont pas tous destinés à la vente, puisque certains d'entre eux sont transformés en prestigieuses eaux-de-vie de vin d'Armagnac. La distillation des vins fraîchement pressés a généralement lieu en novembre. Ce qui manque ensuite, c'est le vieillissement en fût pendant de longues années. Outre les vieux millésimes, la famille propose également des vins de liqueur appelés "Floc de Gascogne". Cette spécialité française est issue d'un assemblage de jus de raisin non fermenté et d'Armagnac jeune, et doit être consommée dans l'année qui suit sa sortie. Il s'agit encore d'un secret de polichinelle, car le Floc de Gascogne n'est connu que dans certaines régions de France. Mais cela pourrait changer rapidement, car ce vin de liqueur constitue une alternative intéressante aux autres dérivés du vin, avec un goût léger et frais. Le Floc de Gascogne Rouge se marie en outre très bien avec le foie gras, les plateaux de fromages ou les desserts fruités.