



## LE FLOC DE GASCOGNE BLANC OU ROSE



### DU JUS DE RAISIN ET DE L'ARMAGNAC TOUT SIMPLEMENT

Né d'une recette gasconne du XVI<sup>e</sup> siècle et bien gardé par les traditions paysannes, le **Floc De Gascogne** ('Lou Floc', 'le bouquet de fleurs' en occitan) est aujourd'hui un mélange de savoir faire et de traditions.

A la fois sensuel, doux et envoûtant, il résulte du subtil mariage entre le charme de deux tiers de jus de raisin frais et la vigueur d'un tiers de jeune Armagnac issus de la propriété.

Appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1990, Le Floc de Gascogne est l'un des rares produits en France à être agréé en bouteille.

C'est un gage de qualité supplémentaire pour le consommateur.

