

CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

Floc de Gascogne Red



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Cabernet Franc (50 %) und Cabernet Sauvignon (50 %)
Herstellung/ Lagerung	Aus dem 16. Jahrhundert stammt das Rezept für diesen Floc de Gascogne. Es ist ein Blend aus frischem roten Traubensaft und jungem Armagnac. Nach der Verblendung lässt man den Floc bis zum Winter ruhen. Danach wird er mit höchster Sorgfalt behandelt: Klären, Filtration und Kaltstabilisierung.
Bouquet	Ein fruchtig-süßes Bouquet mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und roten Johannisbeeren.
Gaumen	Am Gaumen zeigt er sich sehr rund und vollmundig mit Aromen von reifen, roten Früchten.
Kommentar	Am besten genießen Sie einen Floc de Gascogne leicht gekühlt als Aperitif oder in einem Cocktail!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610160	75 cl	17 %	3270310227746	3270310005522



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland