

Floc de Gascogne Rouge, Domaine de Maubet, Vignobles Fontan

Domaine Maubet was vroeger een polycultuur boerderij en cadeau gedaan als huwelijksgeschenk aan Esilda en Maximen Fontan. Hun nakomelingen bleven gemengde landbouw (maïs, graan, vee, wijnstokken ...) uitoefenen tot 1985. Dan besluiten Aline en Jean-Claude om van het hele domein een wijngaard te maken.

Vandaag de dag zijn er 80 hectare wijnstokken aangeplant met Ugni Blanc, Colombard, Gros Manseng, Petit Manseng, Sauvignon voor wit en Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Tannat voor rood en rosé.

Behalve wijnen worden hier ook Floc de Gacogne en Armagnac gemaakt.

Voor de witte Floc de Gascogne worden, behalve jonge Armagnac alleen Colombard en Gros Manseng druiven gebruikt. Voor de rode variant gebruikt men Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon.

Land:	Frankrijk
Streek:	Gascogne
Appellatie:	AOC Floc de Gascogne
Wijngaard(en):	Gelegen nabij Noulens, in Bas-Armagnac, op kleigrond met boulbènes (zand met slib).
Wijnmaker(s):	Sylvain Fontan
Ingrediënten:	Sap van Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon, aangevuld met 1/3 deel jonge Armagnac.
Rijping:	Geen houtrijping, enkel INOX om frisheid te bewaren.
Stijl:	Friszoet
Neus:	Rood fruit, rozen en specerijen.
Mond:	Bramen, bessen, frambozen en kaneel.
Spijs:	Als aperitief, desserts met rood fruit, foie gras, patés en diverse kazen.
Serveren en bewaren:	Na openen ongeveer 3 maanden in de koelkast te bewaren. Serveren op 8° C.
Website:	http://www.vignoblesfontan.com

