



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

---



Floc  
de Gascogne



FLOC  
DE  
GASCOGNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

SÉLECTION DE LA  
MAISON DU  
FLOC DE GASCOGNE  
— 32800 EAUZE —

17% vol    SERVIR TRÈS FRAIS    75 cl

# Floc de Gascogne blanc

Vin de liqueur

## LE PRODUIT

Cette appellation offre des vins de liqueur blancs et rosés, tous produits dans le vignoble de l'Armagnac. Ils sont élaborés par mutage, méthode qui stoppe ou empêche la fermentation alcoolique du moût de raisin en y ajoutant de l'Armagnac. Le degré alcoolique obtenu est compris entre 16 et 18 % vol.

Ces vins sont parfaits en apéritif pour accompagner des mets tels que le foie gras ou le melon.

## ARÔMES ET SAVEURS

Le Floc de Gascogne est caractérisé par un équilibre entre les arômes du moût de raisin (saveur sucrée, arômes fruités) et ceux de l'Armagnac (nervosité, nuances florales). Les Flocs rosés évoquent généralement les fruits rouges tandis que les Flocs blancs expriment des notes florales et des fruits blancs.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique se situe en Gascogne, province du Sud-Ouest, entre la Garonne au nord, l'océan Atlantique à l'ouest et la chaîne des Pyrénées au sud. Dans ces paysages vallonnés, la vigne alterne avec les bois, l'agriculture et les élevages.

## UN PRODUIT RECONNU

Cette appellation est reconnue depuis 1990. Toutes les étapes de production (récolte des raisins, vinification, distillation, élaboration) sont réalisées au sein du territoire délimité. Le moût et l'Armagnac assemblés sont produits sur la même exploitation.

### Le saviez-vous

Le terme « Floc » est apparu dans les années 1950. Il signifie « bouquet de fleurs » en gascon.

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique est constituée des aires « Bas Armagnac », « Ténarèze » et « Haut Armagnac ».

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Producteurs Floc de Gascogne

---

1330 route de Manciet

32800 EAUZE

**N°SIRET :** 39010818100012

**Contact :** Marlène DESPAX

**Tél. :** 05 68 08 11 05 - 06 89 74 93 16

**Mél. :** [admin@odg.floc.fr](mailto:admin@odg.floc.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Pau

---

Maison de l'Agriculture

124 boulevard Tourasse

64078 PAU Cedex

**N°SIRET :** 13000270200210

**Tél. :** 05 59 02 86 62

**Fax :** 05 59 30 70 16

**Mél. :** [INAO-PAU@inao.gouv.fr](mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Maison des agriculteurs

Bâtiment Ste Victoire - Porte 4

22 avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél. :** 04 42 63 36 30

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet

47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/floc-de-gascogne-blanc-9020>

**List of links present in page**

1. <mailto:admin@odg.floc.fr>
2. <mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>