



**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 rosé

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

Maison Gascogne Armagnac

1330 route de Manciet

32800 EAUZE

Estere

N°SIRET : 39010818100012

Président(e) : GRATIAN Rémi

Tél. : 06 89 74 93 16

Mél. : admin@odgfloc.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

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/floc-de-gascogne-rose-9021>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_FlocdeGascogne_G_200806.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_FlocdeGascogne_A_200806.pdf
3. <mailto:admin@odgfloc.fr>
4. <mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>