

Douceur et sensualité le long du quai Montebello à Paris

Apéritif Floc de Gascogne AOC et Melon de Lectoure

Vendredi 16 septembre 2011 à l'occasion des Marchés Flottants



Floc
de Gascogne



Les Marchés Flottants, c'est le meilleur du Sud-Ouest à Paris. Pour la 12^e année consécutive, le public pourra y découvrir les spécialités gastronomiques des départements du Gers, du Lot-et-Garonne et du Tarn-et-Garonne. Plus de 200 000 personnes sont attendues **les 16, 17 et 18 septembre 2011, le long du quai Montebello, face à Notre-Dame.**

Informations pratiques

Lieu : 3 quai Montebello – sur berge – face à Notre-Dame de Paris – Paris 5e

Accès : ligne 24 (bus) ; ligne B ou C (RER) ; St Michel ou St Michel Notre-Dame (métro)

Le Floc de Gascogne ne pouvait rêver meilleure manifestation pour **fêter les 20 ans de son AOC** et **célébrer son alliance gourmande avec le Melon de Lectoure.** Il sera mis à l'honneur le vendredi 16 septembre à partir de 19h lors d'un **apéritif géant organisé sur le quai Montebello.** Les visiteurs pourront savourer un cocktail « Floc de l'été » : délicieux mélange de Floc de Gascogne rouge, Schweppes© et citron accompagné de délicieuses billes de Melon de Lectoure.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Ce moment de rencontre permettra aux producteurs de Floc de Gascogne, sur place pour l'occasion, de faire découvrir cet apéritif doux et sensuel, emblème du Sud-Ouest, et de présenter aux visiteurs la **nouvelle bouteille de Floc de Gascogne**, relookée en 2011 pour fêter les 20 ans de son AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Une nouvelle image contemporaine et féminine, qui surfe sur le retour des « vieux apéros » et le renouveau des bars à cocktails.

Dans ce cadre idyllique, où bonne humeur et découverte gastronomique seront à l'honneur, les passants pourront également faire la connaissance **des Dames du Floc de Gascogne**, première confrérie féminine française créée en 1980, qui promeut et magnifie le Floc de Gascogne. On les reconnaît facilement grâce à leur cape et au bouquet des trois parfums de l'Armagnac (rose, prune et violette) qui y est épinglé.



LE FLOC DE GASCOGNE

C'est le mélange subtil de **2/3 de jus de raisins frais** et d'**1/3 de jeune Armagnac**; réalisé lors des vendanges en septembre et octobre, selon une recette traditionnelle du 16^e siècle, il repose jusqu'à la fin de l'hiver avant d'être travaillé et mis en bouteille au printemps.

De couleur jaune brillant, le **Floc de Gascogne blanc** offre un nez puissant aux arômes d'agrumes riches et mûrs et une bouche bien structurée, ronde et gouleyante. D'une belle robe rubis, le **Floc de Gascogne rouge** est charnu et charpenté, avec des arômes de fruits rouges et une bouche ample et onctueuse.

Le saviez-vous ? Ce vin de liqueur, à teneur en alcool raisonnable (16° à 18°), se déguste **très frais** (7°c) nature ou en cocktails et se consomme **jeune**, car c'est dans ses premières années qu'il exprime le mieux ses arômes.

Un Floc de Gascogne blanc bien glacé révélera tous les arômes **du foie gras** ou de vos **poissons en sauce**. Le Floc de Gascogne rouge accompagne à merveille un **fromage de brebis fruité**, des **chocolats gourmands** ou tout simplement **des fruits**. Idéal pour les préparations culinaires, le Floc relèvera salades de fruits, crêpes flambées ou encore pâtisseries délicates !

Site internet du Floc de Gascogne : www.floc-de-gascogne.fr

Contacts presse : SOPEXA France

Marianne Furlani
01 55 37 50 32

marianne.furlani@sopexa.com

Marjorie Brient
01 55 37 50 34

marjorie.brient@sopexa.com