



Notre Domaine, Le Broca, compte 14 hectares de vignes, il est situé sur les Côteaux de la Gascogne, en Armagnac Ténarèze, sur la commune de Roquebrune à 8 km de Vic-Fezensac. Notre philosophie est de faire parler le terroir : c'est à la vigne qu'il faut être le plus exigeant, nous considérons qu'il est facile de faire un vin de qualité à partir d'un bon raisin. Nous revendiquons résolument le statut de vigneron indépendant : en tant que propriétaire récoltant, nous maîtrisons tous les stades, de la vigne à la mise en bouteille.

CUVÉE CLARET – Rosé

IGP Côtes de Gascogne



Claret désigne en gascon un vin de couleur claire. Vin rosé issu de saignée.

Cépages :

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat.

Vinification :

Les raisins une fois récoltés sont égrappés, foulés et encuvés pour débiter la macération préfermentaire à froid pendant laquelle on réalise des remontages pour extraire la couleur et les arômes contenus dans la peau des raisins. Cette étape varie selon l'année et les cépages utilisés pour l'élaboration de la cuvée Claret.

Une fois que la couleur désirée est obtenue le moût de raisin est coulé, puis stabulé à froid pendant quelques jours. Le moût est ensuite débouillé afin de préserver le maximum d'arômes fruités.

On laisse le moût remonter légèrement en température pour débiter la fermentation alcoolique. La fermentation à basse température permet de développer les arômes du futur vin.

Dégustation & accords :

Cette cuvée avec une belle robe cerise claire aux reflets brillants est un préambule à son nez aux parfums de fraises et d'agrumes. L'attaque pleine de fraîcheur est maintenue en bouche.

Servir frais de 8° à 10°, à l'apéritif, ou pour accompagner pizzas, grillades, poissons, ou salades d'été.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*

Domaine LE BROCA
Richard et Louis DELLA-VEDOVE
05.62.06.45.32
Le Broca
32190 ROQUEBRUNE

