



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 PEIRUSQUET – Rouge

IGP Côtes de Gascogne



**Peirusquet** désigne en gascon un terrain pierreux, une pierraille, sol très favorable à l'élaboration des vins rouges. Nos vignes situées sur ces pentes argilo-calcaires rocailleuses, profitent d'un bel ensoleillement permettant une belle concentration aromatique.

### Cépages :

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat.

### Vinification :

Les raisins une fois récoltés sont égrappés, foulés et encuvés pour débiter la macération préfermentaire, suivie d'une macération d'environ 3 semaines à une température comprise entre 22°C et 28°C. C'est à ce moment là que se fait la fermentation alcoolique, durant laquelle on réalise des remontages et des délestages pour extraire les arômes du raisin. Nous recherchons alors l'équilibre entre

le fruit et le volume en bouche.

Le vin est ensuite coulé pour réaliser la fermentation malolactique, une fois cette dernière finie le vin est assemblé et l'élevage débute.

### Dégustation & accords :

Peirusquet, possède une belle robe aux reflets rubis. Son nez expressif présente des notes de fruits rouges. Les tanins présents, mûrs et onctueux soutiennent un palais rond et chaleureux.

Servir à 16°C sur viandes rouge, volailles, fromages.

Ouvrir une heure avant dégustation.

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

Domaine LE BROCA  
Louis et Richard Della-Vedove  
Le Broca  
32190 ROQUEBRUNE  
05 62 06 45 32 – 06 67 67 95 49

