



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 ARRAJADER – Blanc Doux

IGP Côtes de Gascogne



Arrajader désigne en gascon le versant en pente exposé au sud avec un excellent ensoleillement.

Nos vignes situées sur ces pentes argilo-calcaire vite réchauffées, nous permettent d'avoir un raisin propice à l'élaboration de cette cuvée.

Cépage :

100% Gros Manseng

Vinification :

Vendangé en dernier pour avoir une bonne concentration en sucre, le raisin est pressé le plus rapidement possible, pour l'obtention d'un moût de raisin de qualité. Refroidi puis débourbé, on laisse le moût remonter en température pour débiter la fermentation alcoolique.

La cuvée Arrajader est vinifiée en cuve à température basse pour préserver les arômes. La fermentation est stoppée au bon moment pour avoir le meilleur équilibre entre le sucre et l'alcool.

Dégustation & accords :

Parée d'une belle robe jaune dorée, la cuvée Arrajader possède un nez expressif aux arômes de fruits exotiques et d'abricot.

En bouche, l'équilibre est remarquable entre la saveur du sucré et la fraîcheur de l'acidité avec des notes d'abricot et de poire.

Servir à 10°C sur un foie gras, un plateau de fromage, un dessert ou tout simplement en apéritif.

*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

