



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.

Cépages :

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat.

Vinification :

Les raisins une fois récoltés sont égrappés, foulés et pressés rapidement pour obtenir une couleur éclatante tout en évitant de donner trop de couleur au rosé.

La cuvée Claret est stabulée à froid plusieurs jours après pressurage, puis débourbée afin de préserver le maximum d'arômes fruités.

On laisse le moût remonter en température pour débiter la fermentation alcoolique. La fermentation à basse température permet de développer les arômes typiques des cépages utilisés pour son élaboration.

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°C à 10°C, 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
Louis et Richard Della-Vedove
Le Broca
32190 ROQUEBRUNE
05 62 06 45 32 – 06 67 67 95 49

