

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 AMA MOLTO – Blanc Sec

IGP Côtes de Gascogne



Ama Molto, le nom de cette cuvée fait référence à l'expression italienne : « Mangia bene, Ridi spesso, Ama molto » (Bien manger, rire souvent et aimer beaucoup) faisant penser à la douceur de vivre en mode 'dolce vita'.

## Cépages:

Gros Manseng, Colombard.

## Vinification:

Vendangé au moment propice pour avoir une belle fraîcheur en bouche et du fruit, la cuvée Ama Molto est stabulée à froid plusieurs jours après pressurage, puis débourbée afin de préserver le maximum d'arômes fruités. La fermentation à basse température permet de développer les arômes typiques des cépages utilisés pour son élaboration.

Une fois la fermentation alcoolique réalisée, le vin est mis en fûts avec les lies. Alors commence le temps de l'élevage, avec agitation quotidienne pendant quelques semaines pour remettre les lies en suspension, ce qui apporte gras, richesse et complexité au vin.

## Dégustation & accords :

Ama Molto offre un nez intense et complexe, une bouche longue, généreuse et ronde, avec des arômes d'agrumes, de pêche et de coings.

C'est un vin de gastronomie qui accompagne avec élégance les repas de fêtes.

Servir à 12°C; il accompagne charcuteries, viandes blanches, poissons, fromages affinés.

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





