



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 PRIMAVOLTA – Rouge

IGP Côtes de Gascogne



**Primavolta** est la toute première cuvée mise en bouteille au domaine. Nous apportons une attention particulière à son élaboration en faisant évoluer cette cuvée au fil des millésimes.

Les raisins sélectionnés pour l'élaboration de Primavolta sont issus de vignes plantées sur des sols argilo-calcaires et des graves, propices à une très belle concentration aromatique.

### Cépages :

45% Tannat, 30% Merlot et 25% Cabernet Franc.

### Vinification :

Les raisins sélectionnés sont récoltés, égrappés, foulés et encuvés pour débiter la macération préfermentaire. S'ensuit une macération d'environ 3 semaines à une température comprise entre 25°C et 28°C. C'est à ce moment là que se fait la fermentation alcoolique, durant laquelle on réalise des pigeages quotidiens pour extraire les arômes et les tanins du raisin qui permettront un élevage en fûts de plusieurs mois.

Le vin est ensuite coulé pour réaliser la fermentation malolactique.

Vient alors le temps de l'élevage, avec l'entonnage du vin en fûts de chêne pour 12 à 15 mois.

### Dégustation & accords :

Primavolta est paré d'une robe aux reflets grenat associée à un nez puissant qui présente des notes empyreumatiques, d'épices et de fruits noirs. Long et puissant, le palais est porté par des tanins soyeux et une belle complexité aromatique. On retrouve la mûre, le cassis, la réglisse et les épices douces, avec de subtiles notes boisées.

Servir à 17°C sur viandes rouges, gibiers, fromages, viandes en sauces.

Ouvrir deux heures 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

