



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 100% SAUVIGNON – Blanc Sec

IGP Côtes de Gascogne



Le *Sauvignon* est un cépage très répandu dans le monde, réputé dans la vallée de la Loire. Chez nous, planté sur nos sols calcaires, il donne de jolis vins frais et complexes.

### Cépage :

100 % Sauvignon Blanc.

### Vinification:

Vendangé au moment propice pour avoir une belle fraîcheur en bouche et du fruit, cette cuvée mono-cépage 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 du sauvignon blanc. Ensuite un élevage sur lies en cuve est réalisé pendant plusieurs mois pour donner du gras et de la rondeur au vin.

### Dégustation & accords :

Ce 100 % Sauvignon offre une jolie robe jaune pâle aux reflets verts, avec un nez très exotique. La bouche est fraîche et ample, avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et des notes exotiques marquées (ananas, mangue).

Servir à 10-12°C. Idéal avec poissons et fruits de mer, fromages de chèvre, plats épicés.

*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

