



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 AMPHORE – Blanc Sec

IGP Côtes de Gascogne



Vinifiée puis élevée 5 mois en amphore en grès, la cuvée Amphore se présente sans artifice, dans la pureté du fruits (vinifié sans sulfites, non collé, non filtré).

Cépages :

Gros Manseng.

Vinification :

Vendangé au moment propice pour avoir une belle fraîcheur en bouche et du fruit, une macération de 6h est pratiquée sur cette cuvée puis stabulée à froid plusieurs jours après pressurage, débourbée afin de préserver le maximum d'arômes fruités. La fermentation intégrale en amphore en grès à basse température permet de développer les arômes typiques du gros manseng et une grande minéralité.

Une fois la fermentation alcoolique réalisée, le vin est laissé dans l'amphore avec ses lies. Alors commence le temps de l'élevage, avec un mouvement de convection naturelle grâce à sa forme ovoïde qui permet de remettre les lies en suspension, apportant gras, richesse et complexité au vin.

Dégustation & accords :

L'amphore apporte de la fraîcheur, de la minéralité et un toucher en bouche remarquable. Le fruit s'exprime intensément autour des agrumes, du coing mais aussi de l'ananas. La bouche est ample et longue.

C'est un vin de gastronomie par excellence ; il accompagne avec élégance les repas de fêtes.

Servir à 14°C ; accord avec charcuteries, viandes blanches, poissons, fromages affinés.

*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

