



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.

## BROCABULLES – Blanc Sec



### Cépages :

Colombard, Sauvignon et Gros Manseng.

### Vinification :

Vendangé au moment propice pour avoir une belle fraîcheur en bouche et du fruit, la cuvée BrocaBulles 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.

Ensuite les vins sont assemblés pour atteindre un bel équilibre.

### Dégustation & accords :

La cuvée BrocaBulles possède une belle robe cristalline sublimée par de fins cordons de bulles. Sa bouche est ronde, avec beaucoup de fraîcheur, dans la continuité d'un nez très fruité.

Servir à 10°C. Idéal à l'apéritif, en cocktail, ou tout simplement en dessert.

*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

