



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% MERLOT – Rouge

IGP Côtes de Gascogne



Cépage emblématique du Bordelais, le Merlot s'exprime parfaitement sur nos sols graveleux particulièrement bien exposés. Nous avons choisi de créer cette cuvée monocépage pour mettre en avant tout son *potentiel aromatique*.

Cépage :

100 % Merlot.

Vinification:

Les raisins une fois récoltés sont égrappés, foulés et encuvés pour débiter la macération préfermentaire, suivie d'une macération d'environ 3 semaines à une température comprise entre 22°C et 28°C. C'est à ce moment là que se fait la fermentation alcoolique, durant laquelle on réalise des remontages et des délestages pour extraire les arômes du raisin. Nous recherchons alors l'équilibre entre le fruit et le volume en bouche.

Le vin est ensuite coulé pour réaliser la fermentation malolactique ; puis, le vin est élevé durant plusieurs mois en cuve.

Dégustation & accords :

La robe de ce Merlot est d'un violet intense. Le nez expressif et complexe offre des arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, le fruit est mûr et intense, avec un côté cassis marqué et des tanins souples.

Servir à 16°C sur des viandes rouges, des grillades ou pour accompagner un plateau de fromages.

Ouvrir une heure 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

