



NOUS NOUS ENGAGEONS PAR VOCATION,
POUR UNE VIGNE Saine SUR UN SOL VIVANT.
NOS VINS EXPRIMENT NOTRE ENTHOUSIASME.
NOUS INNOVONS POUR VOUS ET POUR DEMAIN.
NOUS, LES VIGNERONS DE BUZET.



BARON D'ARDEUIL

Cuvée emblématique de l'appellation Buzet.

Référence historique de la gamme des Vignerons de Buzet, Baron d'Ardeuil est issu d'une sélection parcellaire rigoureuse, dont la mise en place remonte au début des années 1970. Cette démarche de sélection témoigne de l'esprit d'innovation et du souci de qualité qui ont toujours animés le Collectif. Provenant de terroirs adaptés à élaborer des vins rouges concentrés et structurés avec un beau potentiel de garde, Baron d'Ardeuil est la cuvée représentative de l'expression qualitative de l'appellation Buzet. Elle est, pour cette raison, exclusivement proposée en restauration et chez les cavistes.

Spécificité : Vin issu d'un processus de sélection rigoureux de la vendange à la mise en bouteille.



Appellation
Buzet



Millésime
2019



Cépages
50% Merlot
25% Cabernet Franc
25% Cabernet Sauvignon



Sols
Argilo-calcaires
Graves

VINIFICATION

Les raisins, rigoureusement sélectionnés sur les terroirs en coteaux de l'appellation, sont cueillis à pleine maturité durant la fraîcheur de la nuit pour préserver leurs arômes. La vinification est conduite de manière à extraire les tanins les plus fins tout en conservant le fruit et l'élégance. Classique, elle se distingue tout de même par une phase de macération relativement longue, 4 semaines, favorisant une structure et une stabilité tannique nécessaires à un vin de garde. L'élevage en fûts de chêne français, qui achève d'offrir une belle complexité aromatique à la cuvée, dure 12 mois.

DÉGUSTATION

Robe :

Rubis très soutenu
avec des reflets
mauves.

Nez :

Intense sur des arômes de fruits
noirs bien mûrs avec des notes
épicées et légèrement toastées.

Bouche :

Belle attaque sur une structure
tannique puissante et
particulièrement élégante.
Agréable longueur fruitée
pour ce vin caractéristique du
très beau millésime 2019.

Léger



Puissant

Fruité



Boisé



Température de service
17-18°C

SUGGESTIONS D'ACCORDS

Types d'accords : viandes rouges, rôtis, plats en sauce, fromages à pâte dure.

Exemples de plats : magret de canard au poivre vert, poêlée de cépes, dinde rôtie.

Les Vignerons de Buzet, coopérative responsable et innovante, engagée dans la RSE depuis 2005.

Les Vignerons de Buzet · Av. des côtes de Buzet - BP 17, 47160 Buzet-sur-Baïse
+33 (0)5 53 84 74 30 · buzet@vignerons-buzet.fr · www.nouslesvigneronsdebuzet.fr



Février 2022

