



**NOUS LES
VIGNERONS
DE BUZET**

CHÂTEAU DE BUZET

Renaissance d'un patrimoine millénaire !



Au sein d'un parc arboré et préservé de 11ha, le Château de Buzet surplombe la vallée de la Garonne. En 2018, Les Vignerons de Buzet en deviennent propriétaires et se donnent l'objectif de sauvegarder ce patrimoine dont les origines remontent au Xème siècle. Des surfaces de vignes autrefois rattachées au Château et encore exploitées aujourd'hui, ils font naître une cuvée ayant le rare privilège de porter le nom même de l'appellation : Château de Buzet. Elle symbolise l'ensemble des démarches en faveur de la transition agroécologique que les Vignerons de Buzet ont entrepris en 2005.

 Appellation Buzet	 Millésime 2020	 Cépages Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	 Sols Argilo-calcaires
--	--	--	---

Spécificité : Cuvée haut de gamme qui porte le nom de son appellation.

VINIFICATION

La vendange est récoltée à la fraîcheur du petit matin puis transportée avec précaution jusqu'au chai. Elle entre ensuite dans un processus de vinification qui se caractérise par la maîtrise des températures et favorise ainsi la préservation du potentiel aromatique. Grâce à une extraction douce et régulière, les tanins restent raffinés et élégants. La macération, d'une durée de 25 jours, est rythmée par de régulières dégustations. L'élevage se déroule en fûts de chêne français sur 12 mois afin d'apporter une belle complexité aromatique à l'assemblage final.

DÉGUSTATION

Robe :

L'œil est capté par une robe pourpre profond aux reflets rubis, signe de jeunesse et de bonne naissance.

Nez :

Au nez, s'épanouissent des arômes de cerise noire auxquels viennent s'associer des fragrances d'épices et de prunes, soulignées par une légère touche vanillée aux notes caramélisées.

Bouche :

En bouche, une belle complexité aromatique se révèle, l'équilibre est parfait, la structure est puissante et souple à la fois. Ses tanins bien fondus enrobent délicatement le palais. D'une belle longueur et d'une persistance remarquable, sa finale fraîche et fruitée vient conclure ce moment.

Léger ● ● ● ● ● **Puissant**

Fruité ● ● ● ● ● **Boisé**



Température de service
17-18°C

SUGGESTIONS D'ACCORDS

Instants de consommation : célébration, partie de campagne, rendez-vous gourmand, cadre d'exception.

Exemples de plats : tournedos rossini, magret de canard aux pêches et aux épices, planche de charcuterie fine et fromages affinés à pâte dure, tourte de pommes de terre aux cèpes.



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 ·
www.nouslesvigneronsdebuzet.fr

Juillet 2024