



Le Château de Padère, propriété viticole de 50 hectares, s'étend sur un coteau argileux à fortes pentes dominant les premières terrasses de la Garonne. Il détient deux particularités qui contribuent à la complexité du vin qui en est issu : il a été le premier de l'appellation à cultiver du Malbec et il possède des Merlots issus d'une sélection massale. Il est aussi un exemple remarquable de biodiversité. Il a pu être labellisé Bee Friendly dès 2015, grâce aux actions menées au cœur du domaine en faveur de la protection des insectes pollinisateurs et, plus largement, d'un écosystème vivant, riche et diversifié.

Spécificité : Riche complexité apportée par la diversité génétique des Merlots et la présence spécifique de Malbec.



Appellation
Buzet



Millésime
2020



Cépages
Merlot
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Malbec



Sols
Coteau argileux
- argilo-graveleux – Cabernet Franc, Malbec
- argilo-calcaire – Merlot, Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Chaque année, les meilleures parcelles du vignoble sont sélectionnées en tenant compte du millésime. Une fois récolté et transporté avec précaution, le raisin entre dans un processus de vinification où la maîtrise des températures favorise la préservation de son potentiel aromatique ainsi qu'une extraction douce et régulière de ses tanins qui restent raffinés et élégants. La macération, d'une durée de 25 jours, est rythmée par de régulières dégustations. L'élevage se déroule avec deux styles de bois de chêne français, tous deux de « chauffe » à des degrés différents, afin d'apporter une belle complexité aromatique à l'assemblage.

DÉGUSTATION

Robe :

Pourpre brillant
aux reflets
violets.

Nez :

Très intense et aromatique de
fruits noirs, de mûres et de
prunes sur des notes
légèrement toastées.

Bouche :

Epicée, aux notes toastées et vanillées.
Elle recèle une structure tannique riche,
puissante et parfaitement équilibrée.
Finale longue et harmonieuse pour ce
vin flatteur, onctueux et complexe.

Léger ●●●●● Puissant

Fruité ●●●●● Boisé



Température de service
15-17°C

SUGGESTIONS D'ACCORDS

Types d'accords : viandes grillées ou mijotées, plats épicés.

Exemples de plats : tourte aux champignons et lardons, entrecôte au poivre vert.

