



**NOUS LES
VIGNERONS
DE BUZET**

**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.**



PETIT BARON

Le vin symbole de notre engagement.

Petit Baron a été inspiré par la Chouette Chevêche d'Athéna, une espèce rare et protégée réintroduite dans le vignoble par Les Vignerons de Buzet. Il illustre l'engagement fort du Collectif à protéger et à produire de la biodiversité. Membre du réseau international *1% pour la planète*, Petit Baron est aussi un acte en faveur de l'environnement : 1% du chiffre d'affaires généré par ses ventes est reversé à des organismes de protection de l'environnement. Déguster un verre de Petit Baron est donc tout autant un moment savoureux qu'une bonne action pour l'environnement.

Spécificité : 1% du chiffre d'affaires reversé à des organismes de protection de l'environnement.



Appellation
Buzet



Millésime
2022



Cépages
60% Merlot
20% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon



Sols
Argilo-calcaires
Argilo-graveleux

VINIFICATION

Au chai, la vinification est menée de façon traditionnelle, avec une parfaite gestion de la dynamique de fermentation pour préserver la pureté aromatique ainsi qu'une température maîtrisée. De plus, aucun ajout de sulfites n'est effectué avant un élevage partiellement boisé que révèle une saveur légèrement vanillée en bouche. Un comité de dégustation du Collectif se réunit chaque année pour réaliser l'assemblage de cette marque témoin de notre savoir-faire.

DÉGUSTATION

Robe :

Belle robe grenat.

Nez :

Très expressif, un brin canaille, aux notes de petits fruits rouges. De délicates nuances vanillées viennent le compléter.

Bouche :

Attaque souple et charmeuse, laissant place à une bouche pulpeuse et rafraîchissante aux tanins enrobés, aux saveurs fruitées et gourmandes. Longue finale, charnue mais tout en finesse. Un vin élégant et sans complexe qui satisfera les initiés tout autant que les néophytes.

Léger ●●●●● Puissant

Fruité ●●●●● Boisé



Température de service
17-18°C

SUGGESTIONS D'ACCORDS

Types d'accords : apéritif, viandes blanches, charcuterie, fromages.

Exemples de plats : poulet rôti, confit de canard, tarte aux légumes, comté.

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



Janvier 2024

