

BUZET SANS SOUFRE
AOP BUZET
VIN ROUGE CHARNU & CONCENTRÉ



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



PROFIL :

Le vignoble de l'appellation Buzet est situé au croisement de deux grandes régions viticoles. Il est très lié au vignoble bordelais par ses cépages, ses caractéristiques géologiques et son influence climatologique, mais son accent lui vient de la proximité avec le Sud-Ouest. Le Merlot domine largement l'assemblage, ce qui confère à ce vin sa rondeur et ses notes fruitées. Le Cabernet Sauvignon va, lui, apporter sa fraîcheur et sa structure. Les cépages bordelais prennent ici donc un accent gascon, convivial et généreux dans ce vin rouge sans soufre, opulent et suave à la fois...

VITICULTURE :

- Cépage : 80% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon
- Climat : Buzet bénéficie d'un climat à dominante océanique. Cependant, il diffère de celui du littoral par un moindre cumul de précipitations. La période estivale peut être très chaude et sèche, même s'il n'est pas rare de voir se développer des orages au mois d'Août, ces derniers sont souvent violents et parfois accompagnés de grêle. L'arrière-saison est en général douce et donc propice à une bonne maturation des baies.
- Terroir : l'appellation Buzet est située sur une bande de terre étroite entre la Garonne et la limite Nord de la forêt Landaise. Dominés par le Château de Buzet (datant du XVème siècle), les coteaux de l'appellation descendent en pente douce vers la Garonne. Les Merlots vont préférer les sols bruns calcaires situés à mi coteaux alors que les Cabernets s'accommoderont eux des sols de graves à gravettes plus pauvres et situés sur les hauts de coteaux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les vendanges débutent autour du 15 septembre avec les Merlots et se terminent vers le 10 octobre avec les Cabernets Sauvignon qui sont les plus tardifs. La vinification a pour objectif de préserver les arômes fruités originels du raisin. La durée moyenne de macération se situe autour de 18 jours. Nous avons choisi de vinifier et d'élever ce vin sans soufre afin de respecter au mieux les arômes du raisin. L'absence de ces sulfites nous impose une attention extrême tout au long de la vinification, de l'élevage et du conditionnement.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Ce Buzet présente une robe grenat profonde. Au nez, on retrouve les arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, typiques du Merlot, ainsi qu'une touche de réglisse, plus caractéristique du Cabernet Sauvignon. En bouche, cet assemblage offre une belle douceur tout en gardant une fraîcheur intéressante. Ample et riche, ce vin donne une impression de rondeur, accompagnée par de légères notes grillées. La finale est distinguée et longue, sur des notes de fruits mûrs (pruneaux, cerise...).

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 4 années
- Accords mets & vins : côte à l'os, grillades de bœuf, pot au feu, boudin grillé, magret grillé, souris d'agneau, saucisses confites, fromages à pâtes molles...



EAN : 3760201501221
Poids : 1,40 kg
Liège
Dim : 300 x 88 ø mm



EAN : 23760201501225
Dim : H190 x L315 x l260



EUR (80 x 120 cm)
8 couches x 11 cts = 88 cts

6 BT

Orientation bt : →
Poids : 8,4 kg

Poids : 800 kg
Hauteur : 1,7 m



EAN : 13760201501228
Dim : H190 x L510 x l315



VMF (100 x 120 cm)
5 couches x 12 cts = 60 cts

12 BT

Orientation bt : →
Poids : 18 kg

Poids : 1 000 kg
Hauteur : 1,7 m