



**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.**



SANS

Vin rouge sans sulfites ajoutés.

Les Vignerons de Buzet ont lancé en 2011 leur première production de vins sans sulfites ajoutés : la cuvée SANS naissait ! L'absence d'ajout de sulfites permet d'exalter les arômes fruités, de maintenir un profil de vin jeune et gourmand, de préserver une robe de couleur profonde. Ces caractéristiques organoleptiques sont renforcées par le choix des parcelles à partir desquelles la cuvée est élaborée : localisées sur des coteaux argilo-calcaires, elles produisent naturellement des vins au profil fruité et à la structure enrobée. SANS se gardera aisément sur 2 à 3 ans grâce à un choix de bouchage technique.



Spécificité : vinifié et mis en bouteille sans ajout de sulfites.



Appellation
Buzet



Millésime
2022



Cépages
60% Merlot
30% Cabernet Franc
10% Cabernet Sauvignon



Sols
Argilo-calcaires
Argilo-limono-graveleux

VINIFICATION

La vinification, traditionnelle par son approche, est menée sans aucun ajout de sulfites et sous contrôle permanent grâce à des capteurs spécifiques. Elle requiert une exigence particulière sur le plan de l'hygiène et du risque d'oxydation. A ces précautions s'ajoutent une extraction tannique privilégiant des tanins doux et un fruité exalté, ainsi qu'une dynamique de fermentation tout particulièrement maîtrisée. Elevage en cuve à l'abri de l'air jusqu'à la mise en bouteille délicate.

DÉGUSTATION

Robe :

Violine intense aux reflets bleutés.

Nez :

Très expressif, il dévoile des arômes de petits fruits rouges et de baies noires comme la mûre et le cassis.

Bouche :

L'attaque est puissante mais souple, accompagnée de tanins délicats bien enrobés. Belle longueur pour cette cuvée gourmande. Fraîcheur et élégance ! A consommer rapidement après ouverture !

Léger ● ● ● ● ● **Puissant**

Fruité ● ● ● ● ● **Boisé**



Température de service
14-16°C

SUGGESTIONS D'ACCORDS

Types d'accords : Tapas, cuisine italienne, légumes frits ou mijotés, salades.

Exemples de plats : Carpaccio de bœuf, ratatouille, risotto.



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 2023