



Buzet

Château de Padère, 2020

L'avis de Philippe Defleur

Ce Buzet en a sous le pied ! J'ai adoré sa gourmandise et sa robe profonde. Le nez vous évoquera le cassis ou les épices et sa bouche, aux tanins présents, répondent aux fruits mûrs. Un régal !

Terroir. Le terroir du Buzet se distingue par ses sols variés, mélange d'alluvions, de graviers et d'argiles provenant du lit ancien de la Garonne. Cette diversité donne aux vignes une richesse unique, offrant une grande variété de saveurs et de textures aux vins du buzet.

Millésime. Ce millésime exceptionnel, prêt à être apprécié dès à présent, conserve un potentiel de garde jusqu'en 2026, présente une opportunité rare. Son équilibre actuel promet une dégustation remarquable dès maintenant, tout en offrant la perspective d'une évolution fascinante.

Cépages. Le merlot prospère dans le terroir du Buzet, où il trouve des terrains drainés par l'ancien lit de la Garonne. Cette variété de sols et ce climat permettent aux vignerons de produire des merlots aux profils variés, mais tous marqués par une certaine élégance et une belle complexité.

Domaine. Les Vignerons de Buzet sont nés en 1953 à Buzet-sur-Baïse dans le Lot et Garonne. 188 viticulteurs travaillent main dans la main pour mettre en avant cette appellation authentique, notamment sur le Château de Padère qui fait partie des joyaux de l'appellation.

CÉPAGE :
Merlot
Cabernet sauvignon

LABEL : HVE



RÉGION :
Sud-Ouest

AOP/IGP : Buzet

ELEVAGE/VINIF : Cuve


A SERVIR
ENTRE 17° ET 18°C


A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026


OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits noirs, épice

ARÔMES

Mûres Girofle
 Cassis



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input type="checkbox"/> Sec	<input checked="" type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche <input type="checkbox"/> Vive <input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input type="checkbox"/> Présents	<input checked="" type="checkbox"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input checked="" type="checkbox"/> Fermes <input type="checkbox"/> Rugueux <input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée <input type="checkbox"/> Longue <input checked="" type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins <input type="checkbox"/> Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Boudin noir

Les tanins du vin vont apporter de la structure à la richesse du boudin noir.



Côtelette d'agneau

Un plat de viande qui saura souligner le caractère épicé de votre vin.



Tome des Pyrénées

Les tanins abondants du vin donneront du relief à ce fromage fondant.



Fondant au chocolat

Les tanins serviront d'exhausteur pour le chocolat de ce dessert !