

Famille du média : **PQR/PQD**
(Quotidiens régionaux)
Périodicité : **Hebdomadaire**
Audience : **1816969**
Sujet du média : **Lifestyle**



Edition : **19 mars 2023 P.32**

Journalistes : -

Nombre de mots : **204**

côté cave

Le vin de la semaine : Baron d'Ardeuil blanc AOC Buzet 2021

Le domaine

Engagée depuis des années sur le chemin vertueux de la transition écologique la cave coopérative « Les vigneronns de Buzet » propose aujourd'hui des vins sans engrais chimique, sans insecticides toxiques pour les abeilles et qui respectent la biodiversité. La politique maison a été de mener à la fois

une montée en gamme des différents vins élaborés à Buzet-sur-Baïse tout en élaborant un cahier des charges en phase avec cette philosophie qui s'applique aux 2 000 hectares mis en culture où sont élevés les Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Merlot et Malbec, pour les rouges. Et deux cépages blancs.

La vinification

L'assemblage des cépages Sauvignon Blanc Sémillon, issus d'une rigoureuse sélection parcellaire donne un joli caractère à cette cuvée qui exprime une belle vivacité. Cuvée emblématique de la cave coopérative Lot-et-garonnaise, le Baron d'Ardeuil blanc s'est affiné, a gagné ses lettres de noblesse pour

devenir aujourd'hui un des incontournables du Sud-Ouest. Vendangés à l'aube pour garantir une qualité optimale du raisin, la cuvée 2021 présente une attrayante robe pâle. Une touche minérale et une agréable longueur en bouche typent ce millésime. www.nouslesvigneronsdeBuzet.fr
8,25€.05 53 84 74 30

