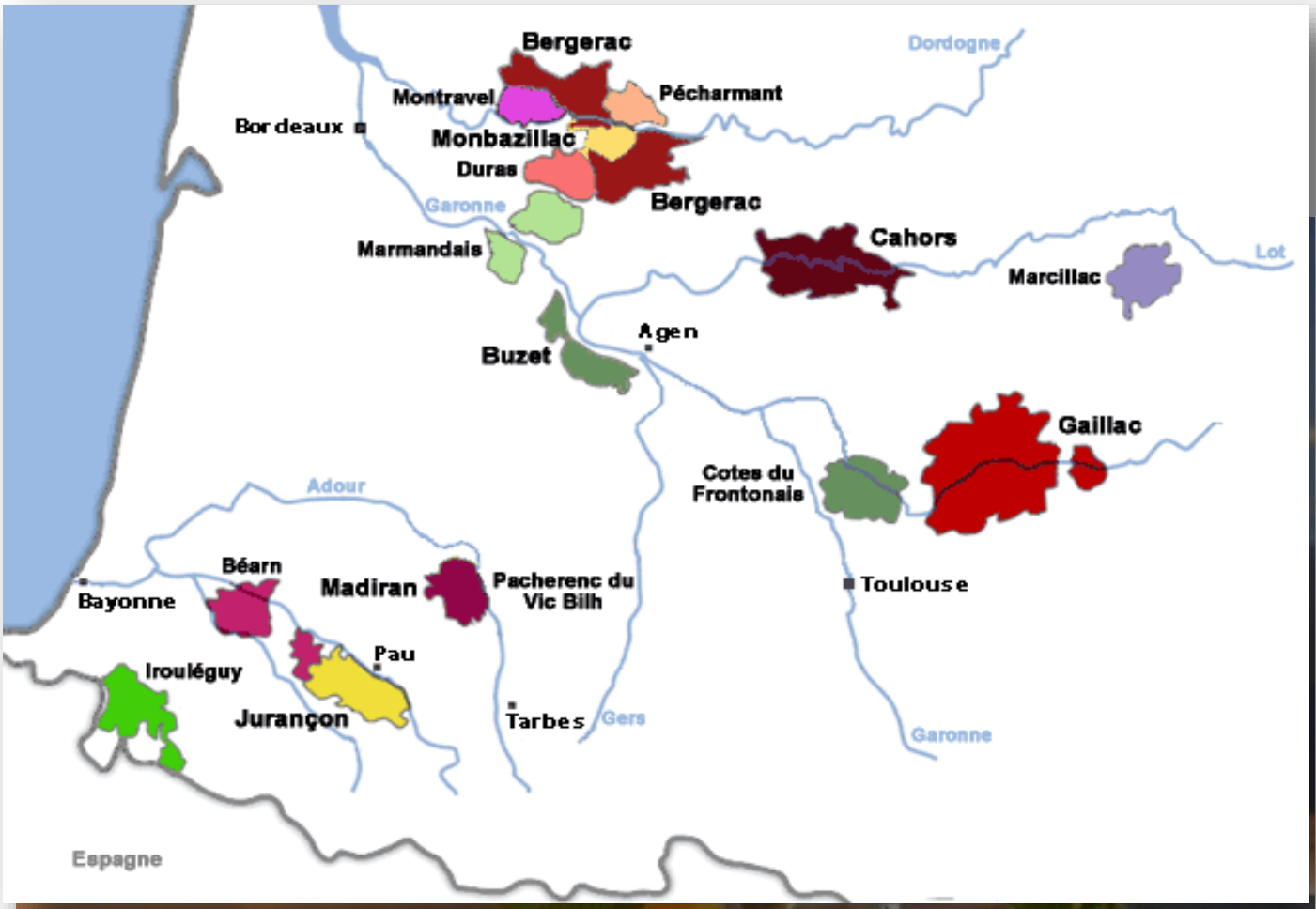
Analyse sensorielle

Fiche technique n° 27

Le vignoble de Buzet



Commentaire de Clarisse :

AOP Buzet rosé Les Lys 2013

Belle couleur saumonée, disque uniforme, net ,limpide

Nez floral et fruité

Attaque franche, vif avec un bel équilibre, finale acidulée

Accord mets : grillades, saucisse de Toulouse grillée, brochettes

Accord mets : Saussice de Toulouse, Grillade de perc

Commentaire d'Alex

AOP Buzet Terres d'Anthéa Bio 2013

Couleur grenat avec des reflets violacés

Nez fruité de cerise griotte et fruits noirs, finale de poivron vert

Bouche agréable, légère astringence avec des notes épicées

Accord mets : Poulet basquaise, Travers de porc grillé

Commentaire de Patrice

AOP Buzet LaTuque de Gueyze 2011

Couleur cerise burlat, disque uniforme

Nez fruité cerise, mûre, cassis finale de sous bois et d'épices

Vin d'assemblage, attaque sur le fruit avec des tanins souples, pointe d'amertume en finale

Accord mets : Cassoulet, Salmis de pigeon

AOP Buzet Château de Padère 2012

Couleur cerise noire

Nez fruité mûre, myrtille, prunelle avec des notes de torréfaction

Bel équilibre, tanins soyeux, avec une belle longueur en bouche et une finale de vanille

Accord mets : Côte de veau , plateau de fromages

© Roland Rohn 2015