
Domaine du Buisson

**Deux mots d'ordre :
respect du terroir
et du consommateur.**

C'est en 1960 que la 1ère génération s'est installée à La Sauve Majeure, en Entre Deux Mers en Gironde. Il n'y avait alors que 6 hectares de vignes et quelques prairies. Aujourd'hui 22 hectares plantés de 7 cépages, un travail précis et une concertation familiale de tous les instants révèlent nos trois couleurs : rouge, blanc, rosé dans la parfaite expression du terroir.

Les bouldiers et les argilo-calcaires constituent l'essentiel des sols du vignoble. Les bouldiers sont des sols acides, frais, légers mais battants. Révélés par la longue érosion, ils sont essentiellement composés de limons et de sables fins ainsi que d'une petite proportion d'argile. Les argilo-calcaires, sur lesquels sont plantés un tiers du vignoble, sont plus lourds, plus fragmentés et plus aérés. Ils assurent à la vigne un très bon enracinement.

Au Domaine du Buisson les vins sont travaillés en 3 temps : « Les Classiques » en rouge, blanc et rosé, « La Baie » issu d'une sélection parcellaire stricte et « la Fleur du Buisson », une pépite en 100 % Merlot qui produit 6 000 bouteilles et est élevé 12 mois en fûts de chêne.

Œnologue-conseil : Thomas Duclos

La Fleur du Buisson

Bordeaux Supérieur Rouge

Encépagement : 100 % Merlot.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne.

Sol : Argilo-calcaire.

Domaine du Buisson « La Baie »

Bordeaux Rouge

Encépagement : 90 % Merlot – 10 % Cabernet Sauvignon.

Sol : Argilo limoneux et Argilo-calcaire.

Contact : Jérôme Zaros.

Domaine du Buisson

Le Buisson – 33 870 La Sauve - France

Tél. 33 (0)5 56 23 24 04

www.domainedubuisson.fr - zarosjerome@yahoo.fr