SUPER BULLE

2025

RÉGION

Lavelanet-de-Comminges,
Sud Toulousain,
Comminges, Volvestre

TYPE DE VIN

Pétillant Naturel

CÉPAGES

50% Syrah
50% Merlot

DEGRÉ

9 % vol.

PROFIL GUSTATIF

Vin léger, vif et fruité

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C à 12°C

MÉTHODE DE VINIFICATION

Courte et naturelle !
Sans sulfites ajoutés, sans collage, sans filtration mais avec des levures naturelles, de belles bulles et du caractére.

TEMPS DE GARDE

3 à 4 ans

QUANTITÉ

75cl

ARÔMES



Fraise bonbon





Groseille
rouge des bois





Minéral & Salin

Ce pétillant rosé nous fait le plaisir de son retour avec sa robe rose bonbon, son nez vif et ses fines bulles. Cette cuvée est à partager avec des copains autant sur un apéritif que sur un dessert.

Bertrand HENRY
VIGNERON