PET'NAT



2025

RÉGION

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

TYPE DE VIN

Pétillant Naturel

CÉPAGES

50% Mauzac
50% Chenin

DEGRÉ

11 % vol.

PROFIL GUSTATIF

Vin rond, fruité et minéral

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



Poire



Agrumes



Minéral & Salin

Ce pétillant blanc nous fait le plaisir de son retour avec sa robe jaune, son nez rond, gourmand et ses fines bulles. En bouche, le millésime solaire de 2025 s'exprime tout au long de la dégustation. Une attaque en douceur sur des notes aériennes, rondes de fruit à chair blanche pour une finale équilibrée, ample et acidulée. Cette cuvée est à partager avec des amis autant sur un apéritif, sur des crustacés que sur un dessert.

Bertrand HENRY
VIGNERON