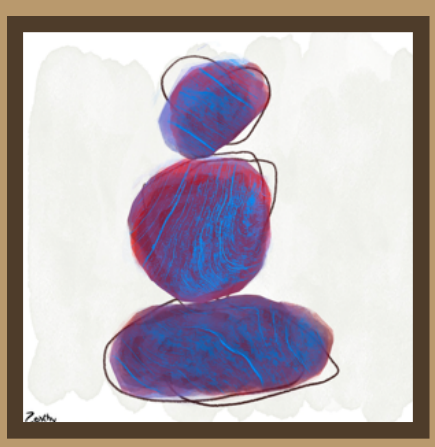
LA PIECE



2025

RÉGION

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

TYPE DE VIN

Rouge

CÉPAGES

60% Syrah
40% Merlot

DEGRÉ

12.5 % vol.

PROFIL GUSTATIF

Vin de fruits

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C à 17°C

MÉTHODE DE VINIFICATION

Vinification par cépages en levure indigènes et en infusion afin de garder la douceur et le fruité. Décuvage rapide. Léger sulfitage à la mise en bouteille réalisée le 17 Février , lune en jour fruits.

TEMPS DE GARDE

5 à 6 ans

QUANTITÉ

75cl

ARÔMES



Fruits rouges





Epices douces

La pièce nous propose une robe rouge rubis. Son nez est frais et fruité. En bouche, son attaque est fluide, ronde et ample sur des notes de mures noirs et cassis pour laisser place à une longueur plus épicée. Vin de partage! Vin GlouGlou!! Parfait sur un apéritif, sur des viandes blanches et rouges ainsi que sur des fromages forts et à pâte molle.

Bertrand HENRY
VIGNERON