



Fiche technique

Bullesversant Blanc 2025

Vin pétillant dit "Frizzante", Vin de France

Cépage : 100% Floréal, cépage résistant

Région : Languedoc - Roussillon, commune de Salles d'Aude

Teneur : 11%, brut

Dégustation

- Robe : jaune pâle aux reflets champagne, bulles très fines et douces
- Nez : très expressif, arômes de fleurs blanches, fruits exotiques
- Bouche : fraîche, équilibrée, finale vive et fruité
- Température de service : à boire bien frais entre 4-6 °C ou sur glaçons
- à boire pur ou en remplaçant le "Prosecco" dans un Spritz

"Bullesversant Blanc incarne la fraîcheur et la légèreté d'un vin pétillant artisanal. Ses bulles, d'une finesse exceptionnelle, s'épanouissent délicatement, évoquant les Frizzante et Prosecco d'Italie. Son équilibre aromatique en fait le compagnon parfait pour des moments de convivialité et de célébration. Produit selon les méthodes biologiques, le nouveau cépage Floreal bénéficie actuellement de seulement deux traitements au cours de sa floraison. Récolte à la main."





Fiche technique

Bullesversant Rosé 2025



Vin pétillant dit "Frizzante", Vin de France

Cépage : 100% Grenache Noir

Région : Languedoc -Roussillon, commune de Salles d'Aude

Teneur : 11.5%, brut

Dégustation

- Robe : Rose tendre, très moderne et brillant
- Bulles: très fines et douces
- Nez : Petit fruit rouge, typique du grenache
- Bouche : souple et fruité, on retrouve la fraise et le bonbon harlequin
- Température de service : à boire bien frais entre 4-6 °C ou sur glaçons
- à boire pur ou en Spritz Pamplemousse

"Bullesversant Rosé incarne la fraîcheur et la légèreté d'un vin pétillant artisanal. Ses bulles, d'une finesse exceptionnelle, s'épanouissent délicatement, évoquant les Frizzante et Prosecco d'Italie. Son équilibre aromatique en fait le compagnon parfait pour des moments de convivialité et de célébration. Produit selon les méthodes biologiques."



Fiche technique

Bullesversant Rouge 2025



Vin pétillant dit "Frizzante", Vin de France

Cépage : 100% Syrah

Région : Languedoc - Roussillon, commune de Salles d'Aude

Teneur : 11.5%, brut

Dégustation

- Robe : Reflets violets, bulles très fines et douces
- Nez : très fruité avec le côté sauvage de la Syrah
- Bouche : fraîche, équilibrée, finale vive et fruité
- Température de service : à boire bien frais entre 6-8 °C ou sur glaçons
- à boire pur ou en remplaçant le Vin Blanc dans un Kir, parfait aussi pour une Sangria maison

"Bullesversant Rouge incarne la fraîcheur et la légèreté d'un vin pétillant artisanal. Ses bulles, d'une finesse exceptionnelle, s'épanouissent délicatement, évoquant les Lambrusco d'Italie. Son équilibre aromatique en fait le compagnon parfait pour des moments de convivialité et de célébration, sans alourdir la soirée. Un rouge de fête. Accompagne parfaitement votre Pizza. Produit selon les méthodes biologiques."



Fiche technique

Amourheuse Blanc 2025



Vin Blanc, Vin de France

Cépage : 100% Floréal, cépage résistant

Région : Languedoc - Roussillon, commune de Salles d'Aude

Teneur : 11,5%

Dégustation

- Robe : jaune pâle aux reflets champagne
- Nez : très fruité et expressif, arômes de fleurs blanches, fruits exotiques
- Bouche : fraîche et minérale, finale vive, se rapprochant de certains Sauvignon Blanc
- Température de service : à boire bien frais entre 6-8 °C
- accompagne parfaitement fruits de mers et poissons, votre cuisine d'été (salades et plats frais) et asiatique

"Amourheuse Blanc exprime toute la finesse et la modernité du Floréal : un vin blanc frais, floral et lumineux, pensé pour des moments de partage et de plaisir. Produit en agriculture biologique, le nouveau cépage Floreal bénéficie actuellement de seulement deux traitements au cours de sa floraison. Récolte à la main."



Fiche technique

Amourheuse Rosé 2025



Vin Rosé, Vin de France

Cépage : 100% Grenache Noir

Région : Languedoc - Roussillon, commune de Salles d'Aude

Teneur : 12,00%

Dégustation

- Robe : Rose tendre, très moderne et brillant
- Nez : Petit fruit rouge, typique du grenache
- Bouche : Attaque souple et fraîche, belle rondeur, équilibre harmonieux entre fruit et fraîcheur, finale élégante et légèrement minérale.
- Température de service : à boire bien frais entre 4-6 °C

"Amourheuse Rosé est une cuvée élégante et lumineuse élaborée exclusivement à partir de Grenache en agriculture biologique. Ce rosé exprime toute la finesse du cépage à travers une belle fraîcheur, des notes délicates de fruits rouges et une texture soyeuse. Pensé pour les moments de partage, Amourheuse allie gourmandise, équilibre et raffinement."