

Domaine
LA RUNE

secret
murmuré

Vin issu de
raisins surmûris.



Appellation : Vin de France | Millésime : 2022+2019 | Alc. : 14.0 % | Vol. : 50 cl.

Cépage : Grenache Noir 100%

Sulfites 44 mg/L. | Levures indigènes | Sucre résiduel 78 g/l

Filtré, non collé.

Mis en bouteille le : 7 décembre 2022 | 1044 Bouteilles.

Parcelle : Escabot, sur sol argilo-calcaire.

Plantée en 1984 | Altitude 250 m. | Raisins cueillis à la main.



Profil : Grenache passerillé sur souche.

Dégustation : Vendanges surmûries, alliant intensité aromatique et délicatesse.

Vinification : Raisins surmûris, 50 % égrappés et 50 % grappes entières. Vinifié en cuve béton. La fermentation est bloquée alors qu'il reste 80g/L de sucre résiduel.

Le vin est stabilisé au froid, filtré et légèrement sulfité.

Accords : Desserts au chocolat intense, ou aux fruits acidulés, foie gras, fromages de caractère.

Potentiel : 25 ans et plus.

Température de service : Entre 14 et 18 °C.

d o m a i n e l a r u n e . c o m

Scea Domaine La Rune 7, rue de l'Église 11220 Talairan
Bureau 04 68 44 04 99 - Hélène 06 07 67 75 83 - Manu 07 81 35 75 41
contact@domainelarune.com