

Domaine  
**LA RUNE**

**SUJAVE**

Sauvage



vinmethodenature.org



FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

Appellation : Vin de France | Millésime : 2021 | Alc. : 13,5 % | Vol. : 75 cl.  
Cépages : 95 % Syrah, 5 % Muscat d'Alexandrie.

Sans sulfites ajoutés | Levures indigènes | Sucre résiduel ND (<0,07) g/l  
Non filtré, non collé.

Mis en bouteille le : 15 décembre 2022 | 4210 bouteilles. | pH : 3,42

Parcelles : Le Sarrat, côteau calcaire sur un versant nord au sol limono-argileux.

Vignes plantées en 1993 et 2007 | Altitude 200 m | Cueillis à la main.

Profil : Typé Syrah septentrionale.

Dégustation : Soyeux et profond avec un beau potentiel de garde. Bouquet de fruits à noyaux, d'épices fraîches, notes de garrigue. En bouche, une belle vivacité et de jolis tanins, qui vont se fondre en bouteille à travers les années.

Vinification : Les raisins sont cueillis le matin, triés, égrappés et encuvés dès leur arrivée au chai.

les fermentations alcooliques et malolactiques démarrent de manière spontanée.

Infusion de 20 jours en cuves béton.

Elevé 12 mois en vieilles barriques.

Accords : Fondue de filet mignon de biche.

Potentiel : 10 à 15 ans.

Température de service : Entre 16 et 18 °C.

domainelarune.com

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

