

Domaine
LA RUNE



vinmethodenature.org



Appellation : Vin de France | Millésime : 2022 | Alc. : 11.5% | Vol : 75cl.
Cépages : Bourboulenc 70 %, Grenache blanc 15 %, Marsanne 13 %, Muscat d'Alexandrie, Rolle, Chasselas 2 %.

Sans sulfites ajoutés | Levures indigènes | Sucre résiduel ND (<0.07) g/l
Non filtré, non collé. Fermentation malolactique terminée.

Mis en bouteille le : 29 mars 2023 | 2956 Bouteilles | pH : 3.15

Parcelles : Margues sur sol argilo-limoneux. Costes sur sol argilo-calcaire.
Vignes plantées en 1980 et 2016 | Altitude 110 et 200 m | Cueillis à la main.

Profil : Blanc de macération, minéral et frais.

Dégustation : Nez fleurs blanches, agrume, poire. Attaque vive et fraîche, citronnée, finale enrobée lactique. Une masse tanique vient donner du relief.

Vinification : Raisins ramassés tôt le matin, égrappés et encuvés. Macération de 10 jours, fin de fermentation (alcooliques et malolactiques) en cuve inox.

Élevage de 6 mois : 50 cuve inox, 50 bar-

Accords : Poissons, fruits de mer, desserts aux fruits

Potentiel : 15 ans.

Température de service : Entre 12 et 14 °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