

Domaine
LA RUNE

Perthro



vinmethodenature.org



FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Appellation : Vin de France | Millésime : 2021 | Alc. : 14,5 % | Vol. : 75 cl.

Cépages : 100 % Grenache.

Sans sulfites ajoutés | Levures indigènes | Sucre résiduel : 0,45 g/l

Non filtré, non collé.

Mis en bouteille le : 11 août 2023 | 4638 Bouteilles | pH : 3.43

Parcelles : Buffarel. Plateau venté de calcaire fissuré.

Vignes plantée en 1980 | Altitude 250 m | Raisins cueillis à la main.



Profil : Grenache d'altitude, équilibre frais et fruité.

Dégustation : Vin gouleyant, plein de fruit, généreux avec une grande buvabilité.

Vinification : Les raisins sont triés, égrappés et encuvés dès leur arrivée au chai. Ils sont ensuite infusés une quinzaine de jours. 60 % de l'assemblage est élevé pendant 12 mois en vieux fûts. Le reste en cuve béton.

Accords : Viandes rouges, sauces, gibier et fromages.

Potentiel : 10 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