

Domaine
LA RUNE

Coup de Lune



vinmethodenature.org



Appellation : AOP Corbières | Millésime : 2022 | Alc. : 14% | Vol. : 75 cl.

Cépages : 70 % Carignan (vieilles vignes), 30 % Grenache.

Sulfites : 21 mg/l. | Levures indigènes | Sucre résiduel : 0.47 g/l

Non filtré, non collé.

Mis en bouteille le : 02 août 2023 | 9004 bouteilles | pH : 3.57

Parcelles : Assemblage de nombreuses parcelles.

Vignes 10 à 60 ans | Altitude 150 et 250 m. | Raisins cueillis à la main.



Profil : Un Corbières élégant, mûr et frais.

Dégustation : Un joli fruit bien mûr mêlé à des notes fraîches de garrigue camphrée. Une bouche d'une délicate puissance, longue et soyeuse.

Vinification : Les raisins sont triés, égrappés et encuvés dès leur arrivée au chai. Ils sont ensuite infusés une dizaine de jours. Vin élevé en cuve béton.

Accords : Viandes rouges, blanches, fromages.

Potentiel : 5 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