

Domaine
LA RUNE

Wunjo



vinmethodenature.org



FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Appellation : Vin de France | Millésime : 2022 | Alc. : 12.5% | VoL : 75 cl.

Cépage : 100% Cinsault

Sulfites < 30 mg/L. | Levures indigènes | Sucre résiduel ND (<0.07) g/l

Non filtré, non collé.

Mis en bouteille le : 17 octobre 2023 | 6006 bouteilles. | pH : n.a.

Parcelles : Buffarel sur sol argileux. Costes sur sol sablo-limono-argileux.

Vignes plantées en 1980 et 2013 | Altitude 200 m | Raisins cueillis à la main.

Profil : Rouge à poisson, festif, léger, plein de fruits et d'épices.

Dégustation : Très délicat au nez, la bouche est vibrante, ronde et tendue avec une belle persistance.

Vin pouvant être servi frais.

Vinification : Les raisins sont triés, égrappés et encuvés dès leur arrivée au chai. Ils sont ensuite infusés une petite semaine (6 jours). L'assemblage est élevé en cuve béton.

Accords : Rouge "à poissons" ou rouge d'été, sur grillades, de la terre ou de la mer.

Potentiel : 10 ans, surprenant au vieillissement.

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