

Domaine
LA RUNE



vinmethodenature.org

Voyage

Appellation : Vin de France | Millésime : 2023 | Alc. : 12% | Vol. : 75 cl.

Cépages : 100 % Carignan.

Sans sulfites ajoutés | Levures indigènes | Sucre résiduel : 0.54 g/l.

Non filtré, non collé.

Mis en bouteille le : 16 septembre 2023 | 2169 bouteilles | pH : n.a.

Parcelle : Antougnat sur sol limono-argilo-sableux.

Vigne plantée en 1973 | Altitude 200 m. | Cueillie à la main.



Profil : Rosé pétillant naturel. Bulles fines, arômes de petits fruits des bois acidulés.

Dégustation : Très délicat au nez, la bouche est vibrante, tendue en attaque avec une sensation enrobante. Belle persistance. Belle vivacité.

Vinification : Pressurage direct, soutirage le lendemain matin à température ambiante, fermentations alcoolique et malolactique naturelles.

Mis en bouteille pendant la fermentation avec environ 15 g/l de sucre résiduel.

Accords : Apéritif, Dessert.

Potentiel : 2 ans.

Température de service : Entre 10 et 12 °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