

# TOUT NU & TOUT ROSÉ

Appellation : Vin de France | Millésime : 2022 | Alc. : 12,5 % | Vol. : 75 cl.

Cépages : Carignan 100%

Sulfites = 56 mg/l. | Levures indigènes | Sucre résiduel ND (<0,07) g/l.

Filtré, non collé.

Mis en bouteille le : 11 mai 2024 | 3524 bouteilles | pH : 3,30

Parcelles : Antougnat sur sol limono-argilo-sableux.

Vignes plantées en 1966 et 1980 | Altitude 200 m. | Cueillies à la main.



Profil : Rosé gastronomique tendu & charnu.

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

Vinification : Vendanges égrappées, pressurage direct, soutirage à température ambiante le lendemain matin, fermentations alcoolique et malolactique naturelles. Élevage sur lies fines en cuve béton.

Accords : Apéritif, salade grecque.

Potentiel : 2 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