

Domaine  
**La RUNE**

# Coup de Lune



vinmethodenature.org

Appellation : AOP Corbières | Millésime : 2023 | Alc. : 13.5% | Vol. : 75 cl.  
Cépages : 70 % Carignan (vieilles vignes), 30 % Grenache.  
Sulfites : 27 mg/l. | Levures indigènes | Sucre résiduel : 0.13 g/l.  
Non filtré, non collé.  
Mis en bouteille le : 26 février 2025 | 8257 bouteilles | pH : 3.47  
Parcelles : Assemblage de nombreuses parcelles.  
Vignes 10 à 60 ans | Altitude 150 & 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 60% en barriques pendant 12 mois et 40% 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