

Jus d'Octobre

Appellation : AOP Corbières | Millésime : 2023 | Alc. : 13.5% | Vol. : 75 cl.

Cépages : 50 % Syrah, 35 % Grenache, 15 % Mourvèdre.

Sulfites : 51 mg/l | Levures indigènes | Sucre résiduel : < 10 g/l

Non filtré, non collé.

Mis en bouteille le : 7 février 2025 | 7908 bouteilles | pH : 3.43

Parcelles : Assemblage de plusieurs parcelles.

Vignes 10 à 30 ans | Altitude ~200 m | Raisins cueillis à la main.



Profil : Souple et fruité.

Vin pouvant être servi légèrement rafraichi.

Dégustation : Grande souplesse en bouche sur des notes de confiture de fraises et mûres. Des notes de pain d'épices et figues apparaissent en finale.

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

Accords : Charcuterie, grillades, fromages.
Repas léger.

Potentiel : 5 ans

Température de service : Entre 13 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