

Domaine
La RûNE

Wunjo



vinmethodenature.org

Appellation : Vin de France | Millésime : 2023 | Alc. : 12.5% | Vol. : 75 cl.

Cépage : 100% Cinsault

Sulfites : 26 mg/l | Levures indigènes | Sucre résiduel : 0.21 g/l

Non filtré, non collé.

Mis en bouteille le : 11 octobre 2024 | 4741 bouteilles. | pH : 3.52

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

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

Profil : Rouge 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 5 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 D613 Route du Termenès 11220 Talairan
Bureau 04 68 44 04 99 - Hélène 06 07 67 75 83 - Manu 07 81 35 75 41
domainelarune@gmail.com