

Domaine
La Rune



vinmethodenature.org

Voyage

Appellation : Vin de France | Millésime : 2024 | Alc. : 11% | Vol. : 75 cl.

Cépages : 85 % Cinsault, 15% Muscat d'Alexandrie.

Sulfites : 22 mg/l | Levures indigènes | Sucre résiduel : 3.72 g/l

Non filtré, non collé.

Mis en bouteille le : 2 octobre 2024 | 873 bouteilles | pH : 3.18

Parcelle : Costes sur sol calcaire limono-argileux.

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



Profil : Blanc de Noir pétillant naturel.
Bulles fines, arômes d'agrumes finement soulignés de notes muscatées.

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.

Accords : Apéritif, Dessert.

Potentiel : 5 ans.

Température de service : Entre 10 et 12 °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