Domaine La Rune

Sauvage blanc

Appellation : Vin de France | Millésime : 2024 | Alc. : 11.5 % | Vol. : 75 cl.
Cépages : 100 % Bourboulenc.
Sulfites : 21 mg/l | Levures indigènes | Sucre résiduel : < 0,07 g/l.
Non filtré, non collé.
Mis en bouteille le : 15 octobre 2025 | 1250 bouteilles. | pH : 3.03
Parcelles : Les Costes.
Vignes plantées en 2019 | Altitude 200 m | Cueillies à la main.

Profil : Blanc tendu et minéral.

Dégustation : Blanc vibrant et complexe. Belle profondeur. Équilibre frais. Bouche généreuse.

Vinification : Les raisins sont cueillis le matin, triés, égrappés et encuvés dès leur arrivée au chai.
Les fermentations alcoolique et malolactique démarrent de manière spontanée.
Infusion de 3 jours en cuve inox.
Fermentation et élevage de 12 mois en barriques.

Accords : Apéritif, Poisson & crustacé.

Potentiel : 10 ans.

Température de service : Entre 10 et 13 °C.

d o m a i n e l a r u n e . c o m
Domaine La Rune D613 - Route du Termenès 11220 Talairan
04 68 44 04 99 - Hélène 06 07 67 75 83 - Manu 07 81 35 75 41
domainelarune@gmail.com