

Domaine:	Bruno DUCHÊNE (Domaine)
Nom du vin:	La Luna
Millésime:	2019
Appellation:	IGP Côte Vermeille
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	5% Grenache blanc 5% Carignan 10% Grenache gris 80% Grenache
Teneur en alcool:	13.5%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Vignes âgées de 50 ans en moyenne
Sols:	Chiste
Météo annuelle:	La météo de 2019 a été clémente tout au long de l'année donc les raisins étaient magnifiques
A la vigne:	Vignes en altitude. Taille gobelet à 2 yeux
Vinification:	Les vendanges de LA LUNA se répartissent sur une semaine en récoltant 2 parcelles par jours pour un total d'une 15aine de parcelles différentes. Les raisins ne sont pas éraflés et s'il sont trop chaud ils passent en chambres froides quelques heures (3-4h). La vinification se fait le soir. Une partie des raisins est foulée aux pieds (1/4) et le reste de la vendange est mise par dessus. Pas de remontage voir, au cas par cas pas de pigeage. En général, les fermentations sont assez rapides et se déroulent sur une 15aines de jours
Dégustation au nez:	Nez pur, frais et sur des notes de petits fruits. Nez très élégant
Dégustation en bouche:	Vin plein, soyeux, velouté présentant une belle fraîcheur malgré la zone géographique dont il est issu
Accords:	Se déguste volontier entre des amis ou sur un lapin aux oignons...
Remarques:	Le domaine de 8 ha produits 20'000 btlles dont 10'000 de La Luna. Les vignes sont toutes sur des coteaux escarpés avec de petits rendements. Bruno élève plusieurs cuvées dont notamment un blanc et un vin muté en amphore ou non. Certains vins passent en barrique mais le bois n'est jamais marqué

