



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange —

CABERNET FRANC

Vin rouge

APPELLATION

IGP Val de Loire

REGION

Val de Loire

CEPAGE

100% Cabernet Franc

TERROIR

Argilo-graveleux

PRODUCTION

Vignes de 40 à 50 ans. Conduite du vignoble avec rendements maîtrisés et dans le respect de l'environnement.

VINIFICATION

Egrappage avant cuvaison. Macération durant 10 à 15 jours selon les années, avec pigeage journalier pour l'extraction de la couleur et la structure. Ecoulage et pressurage. Fermentation malolactique, puis soutirage et élevage en fûts de chêne bordelais de 225l, afin d'obtenir des tanins plus soyeux et élégants. Mise en bouteilles au printemps.

DEGUSTATION

Nez de fruits rouges, belle complexité en bouche. Notes de sous-bois, les tanins sont soyeux et élégants.

Vin à servir chambré. Convient tout à fait sur les viandes rouges et grillées, les gibiers et les fromages de caractère.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise antique de 75cl, cartons de 6 bouteilles (ou 12 pour les professionnels).



Le Domaine Raphaël Luneau, R de la Grange est une propriété familiale de 30 ha, située à 20 km au Sud-Est de Nantes, au cœur du vignoble du Muscadet Sèvre et Maine, dans le Val de Loire. Raphaël exploite ce domaine à la suite de son père Rémy, succédant à 8 générations de vignerons de père en fils. De la récolte à la vinification, ils savent allier méthodes traditionnelles et modernes pour obtenir des vins de qualité, particulièrement fruités et élégants en respectant la nature et la diversité des terroirs. Les vins sont régulièrement médaillés dans les Concours Nationaux, grâce à l'antériorité et le savoir-faire qui font toute la réputation du domaine.



Raphaël LUNEAU, Vigneron

1. La Grange | 44430 Le Landreau | France | Tél. +33 (0)2 40 06 45 65 | Fax +33 (0)2 40 06 48 17 | E-mail : contact@domaineraphaeluneau.fr

www.domaineraphaeluneau.fr

N° TVA : FR 233 886 93 004 | SIRET : 388 693 004 00011