



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange —

## CHARDONNAY

*Vin blanc sec*

### APPELLATION

IGP Val de Loire

### REGION

Val de Loire

### CEPAGE

100 % Chardonnay

### TERROIR

Argilo-siliceux

### PRODUCTION

Vignes de 10 à 45 ans. Conduite du vignoble avec rendements maîtrisés et dans le respect de l'environnement.

### VINIFICATION

Récolte à pleine maturité. Pressurage pneumatique à basse pression, débouillage à froid, fermentation longue et thermorégulée en cuve souterraine, fermentation malolactique partielle selon les années.

### DEGUSTATION

Vin harmonieux de couleur jaune pâle, nez fruité et floral. La bouche est fruitée et onctueuse, aux arômes de pomme, agrumes et ananas dans un très bel équilibre gourmand.

A servir entre 8°C et 12°C. Il vous accompagnera à l'apéritif, avec des salades, poissons, cochonnailles, fromages, gâteaux secs.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne antique de 75cl ou 37.5cl, 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](http://www.domaineraphaeluneau.fr)

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