



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange —

GAMAY

Vin rouge

APPELLATION

IGP Val de Loire

REGION

Val de Loire

CEPAGE

Gamay

TERROIR

Sablo-limoneux

PRODUCTION

Vignes de 15 à 45 ans. Conduite du vignoble avec rendements maîtrisés et dans le respect de l'environnement.

VINIFICATION

Egrappage avant cuvaison. Macération à froid pour plus de complexité aromatique, et fermentation d'une semaine avec pigeage journalier pour l'extraction de la couleur et du fruit. Ecoulage du jus et pressurage pneumatique des baies. Fermentation malolactique et soutirage avant la mise en bouteilles.

DEGUSTATION

Vin rouge, fruité, léger et frais, aux arômes de framboise, mûre et épices.

A servir frais ou chambré, il convient avec cochonnailles, volailles, pizzas, viandes froides ou grillades, fromages à pâte molle.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne antique 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

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