



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange

GOULAINÉ

Vin blanc sec

APPELLATION

Muscadet Sèvre et Maine Goulainé

REGION

Val de Loire

CEPAGE

100% Melon de Bourgogne

TERROIR

Micaschistes

PRODUCTION

Vignes de plus de 60 ans. Conduite du vignoble de façon raisonnée, dans le respect de l'environnement, avec rendements maîtrisés (vendanges en vert au mois de juillet).

VINIFICATION

Les grappes sont récoltées à pleine maturité, manuellement pour préserver les grains ronds et dorés. Pressurage pneumatique à basse pression, débouillage à froid, macération pelliculaire partielle. Fermentation longue et thermorégulée par levures indigènes. Conservation et élevage sur lie fines entre 3 et 5 ans, sans aucun soutirage, avec batonnage pour plus de volume et de complexité.

DEGUSTATION

Robe dorée. Le nez est très aromatique et fruité : coing, fruits secs, fruits confits, épices, miel. La bouche est riche, puissante, ample et élégante. La minéralité s'exprime tout en équilibre, avec une très belle complexité. Vin de garde, issu de nos meilleurs terroirs.

ACCORDS METS ET VINS

A servir à 10°-12°C. Il s'accordera parfaitement avec du foie gras, poissons au beurre blanc, homard, volailles, viandes blanches, fromages de chèvre et de brebis.



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