



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange —

ROSE

Vin rosé

APPELLATION

IGP Val de Loire

REGION

Val de Loire

CEPAGE

Gamay

Cabernet Franc

Merlot

TERROIR

Sablo-limoneux

PRODUCTION

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

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct avec assemblage de jus de saignée de 24h pour l'extraction de la couleur, la rondeur et la structure. Fermentation alcoolique thermorégulée, avec fermentation malolactique selon les années.

DEGUSTATION

Nez de fruits frais. Bouche onctueuse, fraîche et d'une bonne structure.

A servir frais entre 8°C et 10°C. Vin de copains par excellence et synonyme de vacances, convient à l'apéritif, avec des grillades (viandes ou poissons), charcuterie, salades.

CONDITIONNEMENT

Bouteille flûte blanche 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

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