



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange —

## ROXANNE

*Vin blanc moelleux*

### APPELLATION

Vin de France

### REGION

Val de Loire

### CEPAGE

100 % Sauvignon Gris

### TERROIR

Sablo-limoneux

### PRODUCTION

Vignes de 15 à 30 ans. Conduite du vignoble avec rendements maîtrisés et dans le respect de l'environnement.

### VINIFICATION

Récolte en surmaturation. Pressage pneumatique à basse pression, débouillage à froid, fermentation très longue à basse température.

### DEGUSTATION

Vin moelleux de teinte or pâle. Nez sur les fruits confits, mangue, passion. Bouche généreuse, onctueuse et complexe, elle vous séduira par son élégance, sa finesse et ses parfums enivrants. A servir entre 8°C et 12°C. Convient à l'apéritif, sur foie gras, cuisine épicée, fromage persillé, dessert gourmand.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille flûte allegro antique de 50cl, cartons de 8 bouteilles.



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 aujourd'hui le 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