



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange —

SAUVIGNON

Vin blanc sec

APPELLATION

IGP Val de Loire

REGION

Val de Loire

CEPAGE

100% Sauvignon

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 à pleine maturité. Pressurage pneumatique à basse pression, débouillage à froid, fermentation longue et thermorégulée en cuve souterraine.

DEGUSTATION

Vin harmonieux de teinte jaune pâle, nez fruité et floral très expressif. Bouche souple et onctueuse, où s'expriment pleinement les arômes de fruit de la passion, d'agrumes, de cassis et de genêts. A servir entre 8°C et 12°C. Il accompagnera apéritifs, hors-d'œuvre, saumon fumé, crustacés, charcuterie, fromage de chèvre.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne feuille morte de 75cl, 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