



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange —

VIEILLES VIGNES

Vin blanc sec

APPELLATION

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

REGION

Val de Loire

CEPAGE

100 % Melon de Bourgogne

TERROIR

Gneiss et micaschistes

PRODUCTION

Vignes de 35 ans à 50 ans. Conduite du vignoble avec rendements maîtrisés, dans le respect de l'environnement.

VINIFICATION

Vendanges à pleine maturité. Pressurage pneumatique à basse pression, débourageage à froid, fermentation longue et thermorégulée en cuve souterraine, macération pelliculaire partielle. Conservation sur lies fines. Mise en bouteilles au printemps, suivant la récolte.

DEGUSTATION

Robe jaune pâle. Nez à dominantes minérale et fruitée. En bouche : une belle construction, un vin charnu, expressif, à la personnalité aromatique affirmée et d'une belle longueur.

A servir entre 8°C et 12°C sur fruits de mer, crustacés, gésiers, salades, fromages frais. Convient également à l'apéritif.

CONDITIONNEMENT

Bouteille muscadet verte 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