

DOMAINE RAPHAËL LUNEAU R de la Grange ——



Cru Goulaine

Appellation : Muscadet Sèvre et Maine Goulaine

Cépage : 100% Melon de Bourgogne

Type : vin blanc sec tranquille

Sol: micaschistes

Vinification : Les grappes de nos vignes de 60 ans sont récoltées manuellement à pleine maturité au mois de septembre. Pressurage pneumatique à basse pression, débourbage à froid. Fermentation longue et thermorégulée, avec macération pelliculaire partielle. Conservation et élevage sur lies fines pendant 5 ans, sans aucun soutirage avant mise en bouteilles.

Dégustation : 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 : foie gras, poissons au beurre blanc, homard, volailles, viandes blanches, fromages de chèvre et de brebis.

Service : 12°C

Conservation : 10-15 ans

Millésime actuel : 2018

Récompenses : 1 étoile - Guide Hachette des Vins 2025



Raphaël LUNEAU, Vigneron

1, La Grange | 44430 Le Landreau | France | Tél. +33 (0)2 40 06 45 65 | E-mail : contact@domaineraphaelluneau.fr

www.domaineraphaelluneau.fr