



# DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

## R de la Grange



### • Cabernet franc •

**Appellation :** Val de Loire

**Cépage :** 100% Cabernet franc

**Type :** vin rouge tranquille

**Sol :** argilo-graveleux

**Vinification :** Les grappes sont récoltées à pleine maturité au mois de septembre. Egrappage à 100% avant cuvaison. Macération à froid pendant deux jours, pour développer le fruit. Fermentation longue et thermorégulée en cuve inox avec remontage régulier pour l'extraction de la couleur et la complexité. Décuvage, puis pressurage pneumatique à basse pression. Soutirage et élevage en fût de chêne bordelais de 225 litres pendant plusieurs mois avant mise en bouteilles, afin d'obtenir des tanins plus soyeux et élégants.

**Dégustation :** Nez de fruits rouges, belle complexité en bouche. Notes de sous-bois, les tanins sont soyeux et élégants.

**Accords mets et vins :** viandes rouges, viandes grillés, gibiers, fromages de caractère.

**Service :** 16°C

**Conservation :** 5 ans

**Millésime actuel :** 2018



**Raphaël LUNEAU, Vigneron**

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

[www.domaineraphaeluneau.fr](http://www.domaineraphaeluneau.fr)

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