



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange



• Cuvée Signée •

Appellation : Méthode traditionnelle

Cépages : Chardonnay, Folle Blanche

Type : vin blanc mousseux de qualité brut

Sol : argilo-siliceux, schistes

Vinification : Les grappes sont récoltées à pleine maturité au mois de septembre. Pressurage pneumatique à basse pression, débourage à froid.

Fermentation longue et thermorégulée en cuve souterraine nantaise, avec macération pelliculaire partielle. Soutirage sur lies fines et assemblage sur dégustation, avant de procéder à la mise en bouteille pour une seconde fermentation.

Elevage sur lattes à l'horizontale pendant minimum 9 mois. Dégorgement suivant la demande (évacuation du dépôt formé dans la bouteille lors de la deuxième fermentation, après remuage sur lattes), puis bouchage définitif avec muselet.

Dégustation : Vin blanc légèrement doré, élégant et fruité. Fines bulles, avec une belle longueur en bouche et une complexité aromatique intéressante.

Accords mets et vins : apéritif, desserts.

Service : 8°C-10°C

Conservation : 3 ans



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

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