



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange



• Cuvée du Chêne •

Appellation : Muscadet Sèvre et Maine

Cépage : 100% Melon de Bourgogne

Type : vin blanc sec tranquille

Sol : gneiss et micaschistes

Vinification : Les grappes sont récoltées manuellement à pleine maturité au mois de septembre. Pressurage pneumatique à basse pression, débourageage à froid. Fermentation longue et thermorégulée en fût de chêne de 400 litres. Conservation et élevage sur lies fines pendant plusieurs mois, sans aucun soutirage.

Dégustation : Robe jaune doré. Nez intense de fruits jaunes, bien mûrs, habillé de notes exotiques. La bouche est charnue, ample et généreuse. Belle persistance et bel équilibre entre minéralité, fruité et notes boisées. Vin de garde issu de nos meilleurs terroirs.

Accords mets et vins : cuisine asiatique et indienne, poissons grillés, viandes blanches, charcuteries, fromages persillés et bleus.

Service : 12°C

Conservation : 10 ans

Millésime actuel : 2019



Raphaël LUNEAU, Vigneron

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

www.domaineraphaeluneau.fr

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