



# DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

## R de la Grange



### • Sauvignon •

**Appellation :** Val de Loire

**Cépages :** Sauvignon blanc, Sauvignon gris

**Type :** vin blanc sec tranquille

**Sol :** sablo-limoneux

**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. Conservation sur lies fines pendant plusieurs mois avant mise en bouteilles.

**Dégustation :** Robe jaune pâle. Nez fruité et floral très expressif. La bouche est souple et onctueuse, les arômes s'expriment pleinement : fruit de la passion, agrumes, cassis, genêts.

**Accords mets et vins :** apéritif, poissons, fruits de mer, charcuteries, fromages de chèvre.

**Service :** 10°C-12°C

**Conservation :** 3 ans

**Millésime actuel :** 2022



**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