



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange —



• L'R Marin •

Appellation : Gros Plant du Pays Nantais sur lie

Cépage : 100% Folle Blanche

Type : vin blanc sec tranquille

Sol : schistes et micaschistes

Vinification : Les grappes sont récoltées à pleine maturité au mois de septembre. Pressurage pneumatique à basse pression, débourbage à froid. Fermentation longue et thermorégulée en cuve souterraine nantaise, avec macération pelliculaire partielle. Conservation sur lies fines pendant 8 mois avant mise en bouteilles.

Dégustation : Nez intense de fleurs blanches. La bouche exprime la fraîcheur, avec des notes iodées, salines et minérales, et une pointe citronnée selon les années.

Accords mets et vins : moules, huîtres, coquillages, poissons grillés, choucroute.

Service : 8°C-10°C

Conservation : 2-3 ans

Millésime actuel : 2024



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