



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange —



• Roxanne •

Appellation : Vin de France

Cépages : 100% Grolleau gris

Type : vin blanc moelleux

Sol : sablo-limoneux

Vinification : Les grappes sont récoltées en surmaturation courant octobre, pour une concentration naturelle en sucre. Pressurage pneumatique à basse pression, débourbage à froid. Fermentation longue et thermorégulée en cuve. Conservation pendant plusieurs mois avant la mise en bouteilles. Cuvée d'exception disponible en quantité limitée.

Dégustation : Vin moelleux de teinte or pâle. Nez sur les fruits confits, la mangue, le fruit de la passion. La bouche est généreuse, onctueuse et complexe. Elle séduit par son élégance, sa finesse, ses parfums enivrants et son bel équilibre.

Accords mets et vins : apéritif, foie gras, cuisine épicee, fromages persillés et bleus, desserts.

Service : 10°C-12°C

Conservation : 10 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