



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange



• Chardonnay •

Appellation : Val de Loire

Cépage : 100% Chardonnay

Type : vin blanc sec tranquille

Sol : argilo-siliceux

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 : Vin harmonieux de couleur jaune pâle. Nez fruité et floral. La bouche est onctueuse, les fruits se distinguent : pomme, agrumes, ananas. Vin équilibré et gourmand.

Accords mets et vins : apéritif, salades, poissons, cochonnailles, fromages.

Service : 10°C-12°C

Conservation : 3 ans

Millésime actuel : 2025



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