



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange



• Gamay •

Appellation : Val de Loire

Cépage : 100% Gamay

Type : vin rouge tranquille

Sol : sablo-limoneux

Vinification : Les grappes sont récoltées à pleine maturité au mois de septembre. Egrappage à 100% avant cuvaison. Macération à froid pendant deux jours, pour développer le fruit. Fermentation longue et thermorégulée en cuve inox avec remontage régulier pour l'extraction de la couleur et la complexité. Décuvage, puis pressurage pneumatique à basse pression. Conservation en cuve pendant plusieurs mois avant mise en bouteilles.

Dégustation : Vin fruité, léger et frais, aux arômes de framboise, mûre et épices.

Accords mets et vins : cochonnailles, volailles, pizzas, viandes froides, grillades, fromages à pâte molle.

Service : 12°C-14°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