DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange

vigneron independant

• Merlot •



Appellation : Val de Loire

Cépage : 100% Merlot

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 : Nez de fruits rouges, belle complexité. Bouche fruitée et ronde, aux tanins souples.

Accords mets et vins : viandes rouges, gibiers, charcuteries, fromages.

Service : 16°C

Conservation : 5 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@domaineraphaelluneau.fr
www.domaineraphaelluneau.fr
N° TVA : FR 233 886 93 004 | SIRET : 388 693 004 00011