



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange



• Cabernet franc •

Appellation : Val de Loire

Cépage : 100% Cabernet franc

Type : vin rouge tranquille

Sol : argilo-graveleux

Vinification : Les grappes sont récoltées à pleine maturité au mois de septembre. Egrappage à 100% avant cuvaïson. 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. Soutirage et élevage en fût de chêne bordelais de 225 litres pendant plusieurs mois avant mise en bouteilles, afin d'obtenir des tanins plus soyeux et élégants.

Dégustation : Nez de fruits rouges, belle complexité en bouche. Notes de sous-bois, les tanins sont soyeux et élégants.

Accords mets et vins : viandes rouges, viandes grillés, gibiers, fromages de caractère.

Service : 16°C

Conservation : 5 ans

Millésime actuel : 2022



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