



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange



• Rosé •

Appellation : Val de Loire

Cépages : Gamay, Cabernet franc

Type : vin rosé sec tranquille

Sol : sablo-limoneux

Vinification : Les grappes sont récoltées à pleine maturité au mois de septembre. Pressurage pneumatique à basse pression, débourage à froid. Assemblage du jus de presse avec jus de saignée, où les raisins ont macéré pendant plusieurs heures, pour l'extraction de la couleur, la rondeur et la structure. Fermentation longue et thermorégulée en cuve. Conservation pendant plusieurs mois avant mise en bouteilles.

Dégustation : Nez de fruits frais. Bouche onctueuse, fraîche, avec une belle structure. Vin de copains par excellence, synonyme de vacances.

Accords mets et vins : apéritif, grillades, charcuteries, salades.

Service : 8°C-10°C

Conservation : 3 ans



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