



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange



• Sauvignon •

Appellation : Val de Loire

Cépages : Sauvignon blanc, Sauvignon gris

Type : vin blanc 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. Fermentation longue et thermorégulée en cuve souterraine nantaise, avec macération pelliculaire partielle. Conservation sur lies fines pendant plusieurs mois avant mise en bouteilles.

Dégustation : Robe jaune pâle. Nez fruité et floral très expressif. La bouche est souple et onctueuse, les arômes s'expriment pleinement : fruit de la passion, agrumes, cassis, genêts.

Accords mets et vins : apéritif, poissons, fruits de mer, charcuteries, fromages de chèvre.

Service : 10°C-12°C

Conservation : 3 ans

Millésime actuel : 2023



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