

Domaine *R* de la Grange

Le *Domaine R* de la Grange

est une propriété familiale située à 20 Kms au Sud Est de Nantes, au coeur du vignoble de Muscadet Sèvre et Maine dans le Val de Loire .

Raphaël exploite ce domaine avec son père Rémy , succédant à 8 générations de vignerons de père en fils .

De la récolte à la vinification, ils savent allier les méthodes traditionnelles et les méthodes modernes pour obtenir des vins de qualité particulièrement fruités et élégants en respectant la nature et la diversité ses terroirs .

Régulièrement médaillés dans les Concours Nationaux , ces vins , grâce à l'antériorité et le savoir-faire ancestral , font toute la réputation du Domaine .

Méthode Traditionnelle de Qualité Cuvée Signée

Couleur : Blanc Brut uniquement

Contenance : Bouteille Champenoise 75 cl

Bouchons liège

Etiquettes adhésives

Degré : 12°

Cépage : 65 % Chardonnay , 30 % Folle Blanche , 5 % Gamay

Conditionnement : en cartons de 6 ou 12 bouteilles couchées

Expédition : Palettes Europe de 600 Bouteilles



Vinification :

Ecoulage et pressurage sur de la vendange fraîche pour la préservation des arômes . Vinification à part pour chaque cépage avec suivi des températures lors de la fermentation alcoolique pour plus de complexité . Soutirage sur lies fines et assemblage sur dégustation avant la mise en bouteilles pour une 2^{ème} fermentation .

A partir du 9^{ème} mois d'élevage sur lattes , possibilité de dégorgement (*) suivant la demande , avec remuage pour bouchage définitif avec muselet . Le principe est le même pour l'élaboration du Champagne .

(*) Dégorgement : fonction qui permet d'évacuer le dépôt de la bouteille (formé lors de la fermentation) après remuage sur lattes .

Caractéristiques :

Vin blanc légèrement doré , fruité et surtout floral aux bulles très fines avec une bonne rondeur et longueur .

Accord Mets et Vins :

Vin à servir très frais . Convient tout à fait pour l'apéritif , en accompagnement d'un dessert ou simplement dans la journée comme rafraîchissant .