

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

CHARDONNAY **Vin de Pays du Val de Loire**

Couleur : Blanc

Contenance : Bouteille Côteau antique ou feuille morte, 75 cl

Bouchons liège naturel (possibilité de bouchons synthétiques)

Etiquettes adhésives

Capsules complexes export

Degré : 12°

Cépage :Chardonnay 100%

Sol : argilo-siliceux

Conditionnement : en cartons de 6 ou 12 bouteilles couchées

Expédition : Palettes Europe de 600 Bouteilles



Production :

Vignes de 10 à 35 ans d'âge

entretien du vignoble avec respect de l'environnement

rendements maîtrisés

Vendanges et Vinification :

Récolte à pleine maturité. Pressurage pneumatique à basse pression. Débourbage à froid. Fermentation alcoolique longue thermorégulée. Fermentation malolactique partielle .

Caractéristiques de la Cuvée

Vin harmonieux de teinte jaune pâle . Nez fruité et floral . Bouche fruitée et onctueuse dans un très bel équilibre .

Accord mets et vins :

Vin à servir entre 8 et 12°

Vin facile à boire en toutes occasions : apéritif , salades , poissons , cochonnaille , fromages ou gâteaux secs .