

L'ŒNOTOURISME



Particuliers

Venez découvrir notre métier de vigneron et notre large gamme de vins. Nous vous accueillons dans un cadre chaleureux et lumineux, avec vue sur nos vignes.

Nous vous recevons toute l'année pour une simple dégustation de nos vins, ou pour une visite des vignes aux chais, afin de connaître toutes les typicités de notre vignoble et devenir incollable sur le Muscadet !

Si vous souhaitez plus d'informations sur les dégustations et visites que nous proposons, contactez-nous ou consultez notre site internet.



Groupes

Entreprises, associations, clubs œnologiques, vous souhaitez déconnecter et passer un moment convivial autour du vin ? Nous vous offrons la possibilité de venir découvrir notre domaine en groupe, jusqu'à 50 personnes. Nous mettons à votre disposition une grande salle de réception, une salle de réunion et une cuisine professionnelle équipée.

Nous vous proposons une prestation sur mesure selon vos envies : visite, dégustation, atelier œnologique, repas à la propriété, réunion, etc. Contactez-nous pour échanger ensemble et établir un devis.

NB : nous ne louons pas la salle pour les événements familiaux.



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU
R de la Grange

CONTACT

1, La Grange
44430 Le Landreau
Tél. +33 (0)2 40 06 45 65
domaineraphaeluneau@gmail.com

HORAIRE D'OUVERTURE

Du lundi au samedi :
9h30-12h30 / 14h00-18h00

De préférence
sur rendez-vous le samedi.

Fermé le dimanche
et les jours fériés.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :



Labus disti cool est dangereux pour la santé - Ne pas jeter sur la voie publique

Retrouvez nos vins sur notre
BOUTIQUE EN LIGNE

www.domaineraphaeluneau.fr



En quelques clics, vous avez
la possibilité de commander
nos vins et vous faire livrer
à domicile dans toute la
France Métropolitaine.

planetecommunication.fr



DOMAINE RAPHAËL LUNEAU
R de la Grange



LE DOMAINE & SES VINS



Vigneron Indépendant, Vigneron de passion

Au domaine, le vin c'est une histoire de famille, depuis neuf générations de vignerons de père en fils !

Les 30 hectares de vignes sont aujourd'hui exploités par Raphaël, sur les traces de son père Remy.

Nous sommes situés au cœur du vignoble nantais, aux confins de la Loire-Atlantique et de la Bretagne historique. Nous élaborons majoritairement des Muscadet, issus d'un seul et unique cépage, le Melon de Bourgogne.

Nous pratiquons une viticulture raisonnée et durable, dans le respect des sols et des écosystèmes, en travaillant nos vignes avec passion. L'exploitation est d'ailleurs certifiée Haute Valeur Environnementale depuis 2019.

Nous vinifions chaque terroir, chaque clos, séparément, en apportant notre savoir-faire et notre personnalité. Nos vins reflètent ainsi la véritable saveur de la terre où ils sont nés.



GAMME DÉCOUVERTE

Gros Plant du Pays Nantais sur lie
L'R MARIN

Muscadet Sèvre et Maine sur lie
BRIN D'R

Muscadet Sèvre et Maine sur lie
L'R DU TEMPS
vieilles vignes



GAMME EXCELLENCE

Muscadet Sèvre et Maine sur lie
GRAND R

Muscadet Sèvre et Maine
CRU GOULAINÉ

Muscadet Sèvre et Maine
CUVÉE DU CHÊNE

Vin blanc moelleux
ROXANNE



GAMME PLAISIR

CHARDONNAY
•
SAUVIGNON
•
ROSÉ



GAMAY
•
MERLOT
•
CABERNET FRANC



GAMMES FESTIVE & DOUCEUR

Méthode traditionnelle
CUVÉE SIGNÉE

Méthode traditionnelle
CUVÉE SÉDUCTION

Jus de raisin pétillant
LE FRUITILLANT

Jus de raisin tranquille





DOMAINE RAPHAËL LUNEAU

R de la Grange —

• TARIFS TTC 2025 •

AOP Gros Plant du Pays Nantais sur lie « L’R Marin » 2023	9,00 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie « Brin d’R » 2023 <i>Médaille d’or -Concours des Vignerons Indépendants 2024</i>	9,50 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie « L’R du Temps » 2023 <i>Médaille d’or -Concours des Vignerons Indépendants 2024</i> <i>Médaille d’or -Concours des Vins de Macon 2024</i>	10,00 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie « Grand R » 2022 <i>Médaille d’argent -Concours des Vignerons Indépendants 2022</i>	12,00 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie « Grand R » 2021 <i>Médaille d’or -Concours des Vins de Macon 2021</i> <i>1 étoile -Guide Hachette des Vins 2023</i>	13,00 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine « Cuvée du Chêne » 2019	16,50 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine « Goulaine » 2018 <i>1 étoile -Guide Hachette des Vins 2025</i>	18,00 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine « Goulaine » 2014 <i>1 étoile -Guide Hachette des Vins 2021</i> <i>Prix d’Excellence -Guide Dussert-Gerber 2020</i> <i>92 pts/100 -International Challenge Gilbert & Gaillard 2020</i>	20,00 €

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Raphaël LUNEAU, Vigneron

1, La Grange | 44430 Le Landreau | France | Tél. **+33 (0)2 40 06 45 65** | E-mail : contact@domaineraphaelluneau.fr

www.domaineraphaelluneau.fr

N° TVA : FR 233 886 93 004 | SIRET : 388 693 004 00011