



SAUMUR AOP - BLANC 2015
DOMAINE LAVIGNE

L'HISTOIRE ...

Malgré un patronyme surprenant dans le milieu viticole, Gilbert Lavigne et sa fille ont su construire et être à la hauteur de leur Saumur-Champigny et sont aujourd'hui des références dans leur région. Ils ont déjà obtenu 6 médailles d'or au Concours Général de Paris et cela grâce à un soin irréprochable apporté à leur cépage unique, le Cabernet franc.

A Varrains, aux portes de Saumur, les 38 hectares du domaine sont composés de terroirs argilo-calcaires, sableux et caillouteux. Gilbert Lavigne aujourd'hui retraité a passé le flambeau à sa fille Pascale et son gendre Antoine Véron, qui conduisent le vignoble dans le respect du terroir et de l'environnement.

LE VIN ...

Région : Val de Loire

Appellation : Saumur

Millésime : 2015

Couleur : Blanc

Cépage(s) : 100% Chenin

Degré : 12,5%

Contenant : 75cl



LA DÉGUSTATION :

Œil : robe jaune pâle aux reflets dorés

Nez : délicat, où les arômes de fleurs sont bien présents (aubépine)

Bouche : attaque franche, on retrouve ce côté floral du nez, et une jolie fraîcheur constante

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 8°C et 10°C.

À consommer jusqu'en 2018.

À servir avec un plateau de fruits de mer ou même en apéritif.

Ce Saumur blanc est un vin blanc sec, très fruité et rafraichissant.