

# DOMAINE LAVIGNE "Cuvée Traditionnelle"

## SAUMUR CHAMPIGNY

### INFORMATION

---

**Appellation :** SAUMUR  
CHAMPIGNY AOP

**Cépage :** CABERNET FRANC

**Alcool :** 13% Vol

**Certification :** HVE3

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification  
Traditionnelle  
Vendange triée et égrappée  
avec une cuvaison courte de  
10-12 jours.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 37.5 cl, 75 cl

**Unité de vente :** carton de  
6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Vallée de  
la Loire

**Surface :** 45

**Type de sol :** Sableux

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Belle robe rubis

**Nez :** L'olfaction de bonne  
intensité mêle avec  
complexité les arômes de  
framboises et de violettes.

**Bouche :** Cette harmonie se  
retrouve en bouche. Il est  
souple, généreux et  
structuré. Il possède  
également des tanins  
veloutés.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12-14°

**Accords mets et vins :** Il  
peut se consommer dès son  
plus jeune âge. A vieillir, il  
n'en sera que meilleur.  
Il révèle toute sa splendeur  
sur les viandes rouges et les  
fromages.  
Plus frais, il est idéal avec un  
poisson ou une planche de  
charcuterie ainsi que les plats  
plus relevés

**Garde :** 3-4 ans