

LES VARINELLES

FAMILLE DAHEUILLER

Saumur Champigny « Laurigine »

Cuvée emblématique du Domaine, élaborée de la même façon depuis 5 générations. Laurigine est issue à 50% de parcelles sablonneuses pour sa légèreté et son fruit, et 50% sur argilo-calcaire pour la structure. Très représentatif de l'Appellation, un vin qui accompagne parfaitement un repas de l'entrée au fromage. A boire dans les 5 ans



28 Rue du Ruau, 49400 Varrains FRANCE
Téléphone : + 33 (0)2 41 52 90 94
www.daheuiller.com



Rejoignez nous !
[@domainedesvarinelles](https://www.instagram.com/domainedesvarinelles)

CEPAGE
Cabernet Franc

TERROIR
50% sables et 50% argilo-calcaire

VINIFICATION & ELEVAGE
Macération pelliculaire courte à basse température en cuve Inox. Levures indigènes.

VITICULTURE
Culture Biologique, désherbage mécanique

DEGUSTATION
Rouge Rubis. Le nez est expressif au notes de petites baies rouges, la bouche est souple, fruitée et équilibrée.

GARDE
Pour garder son fruit et son équilibre, il est préférable de le déguster dans les 5 ans et sera à son apogée à ses 2ans.

ACCORD METS VIN
Laurigine accompagne facilement tout un repas, de l'entrée au fromage en passant par le poisson.
A servir à 12d°

