

Cellier Lauran Cabaret "Excellence" AOP Minervois Rouge 2022



8,15 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une véritable petite bombe de fruit. Un vin à croquer !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah 80% - Grenache noir 20%

Élevage

Cuve

Vinification

Macération carbonique : c'est une technique de vinification consistant à mettre entier (rafle comprise) dans une cuve saturée en CO2, les raisins vendangés manuellement, en les écrasant le moins possible. Il s'opère alors à l'intérieur de la baie une fermentation intracellulaire à l'origine d'arômes très particuliers

Démarche Environnementale

Certifié Haute Valeur Environnementale

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Référence au savoir-faire des vignerons du Cellier Lauran Cabaret

Accords Mets & Vins

Lentilles en sauce, garbure, pissaladière

Dégustation

La robe est très intense, d'un velours profond. La nez très expressif se partage entre notes de fruits noirs et rouges (cassis, myrtille...). Jolis petite pointe de Zan. La bouche possède une attaque assez marquée et généreuse. Belle concentration des saveurs avec une finale adoucie grâce à un enrobage des tanins par les fruits Mûrs. Belle longueur

Température de Service

16-17°C - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres

Potentiel de Garde

2-5 ans