Cellier Lauran Cabaret "Saint Marcellin" AOP Minervois Rouge 2022



11,30 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Peut-être l'une des cuvées les plus emblématiques de la Cave et tellement représentative de son terroir."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En barriques neuves

Vinification

Macération Carbonique

Histoire de la Cuvée

Saint Marcellin, saint patron des Vignerons et protecteur du village est célébré chaque année le 1 er juin à Laure-Minervois. Procession, bénédiction des tracteurs et bien sûr dégustation sont au programme !

Accords Mets & Vins

Paupiettes de veau, carcasses de canards, desserts au cacao, pruneau, omelettes aux truffes

Dégustation

Robe très intense, profonde et brillante, nez complexe de fruits mûrs, d'épices et de venaison à fourrure, finement vanillé et sous- bois.
Bouche : attaque douce et corsée, tanins présents encore fermés mais très bien enrobés, d'arômes de bouche fruités et d'épices suaves, avec une pointe de réglisse, violette et truffe. Finale cordée, vanillée, avec une très bonne longueur généreuse en queue de paon. Très bonne complexité évoluant dans le verre après un service à 18 °C. Pruneau, cacao, agrumes...

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. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans