Cellier Lauran Cabaret "Grès" AOP Minervois Rouge 2023



33,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Syrah, Grenache, Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Cuvée spéciale élevée dans la Grotte de Limousis"

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

1 an en jarres de grès

Vinification

Vinification traditionnelle
Histoire de la Cuvée

Le grès utilisé depuis des millénaires en Chine pour la conservation des alcools et des aliments, permet, grâce à une faible porosité, un

respect des arômes et du terroir et une préservation de la pureté du fruit. Les conditions de température et d'hygrométrie de la Grotte de Limousis sont idéales pour l'élevage du vin dans ces contenants.

Accords Mets & Vins

Accompagner a parfaitement un cassoulet ou un gigot d'agneau rôti

Dégustation

Belle robe pourpre, vin soyeux aux arômes de cerises noires confites, de marmelade, accompagnés d'une note minérale. Légère note crayeuse en finale due à l'élevage en grès

Température de Service

16-18°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessive ment dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

8-10 ans