

Cellier Lauran Cabaret "Grès" AOP Minervois Rouge 2023

33,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 3

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Carignan, Syrah, Grenache

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 excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

8-10 ans