# Cellier Lauran Cabaret "Laur'Ose" AOP Rosé Magnum 2025




18,80 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Appellation: AOC Minervois

Fruité: 4
Degré: 12.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 150cl

**Le mot du sommelier :**

" "

L'équipe de la Maison des Vins

**Élevage**

**Vinification**

**Histoire de la Cuvée**

L’or rose, aussi précieux que l’or jaune, contient environ 20% de cuivre qui lui confère sa teinte rosée. Laurose est l’autre nom du Laurier-rose qui embellit nos paysages méridionaux. Laure, c’est

le nom de notre charmant village en Minervois Laur’ose c’est un vin audacieux, à notre image

**Accords Mets & Vins**

S’accordera parfaitement avec les apéritifs raffinés ou la cuisine médit erranéenne (salade niçoise, grillades de poisons ou gambas).

**Dégustation**

Laur ’ose intrigue dès le premier nez avec une complexité aromatique mêlant fruits blancs, agrumes et une subtile touche vanillée. En bouche, intensité et fraîcheur s’ha rmonisent, offrant un rosé structuré et raffiné, d’une grande persistance.

**Température de Service**

8-10°C

**Potentiel de Garde**

Même s’il saura se faire attendre, à savourer au plus tôt!