Cellier Lauran Cabaret "Schistes" AOP Minervois Rouge 2023



33,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

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

Le mot du sommelier :

"Son élevage très spécifique lui confère sa rondeur et sa minéralité. "

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Elevé 1 an en oeufs en terre cuite dans le Gouffre Géant de Cabrespine

Vinification

traditionelle

Histoire de la Cuvée

Originaire de Toscane, la Terre Cuite est travaillée artisanalement pour produire oeufs et jarres. Respectueuse des arômes du cépage et favorisant la micro-oxygénation du vin, elle trouve dans le Gouffre de Cabrespine les conditions de température et d'hygrométrie parfaites pour un élevage optimal.

Accords Mets & Vins

A essayer sur un filet de boeuf sauce aux truffes

Dégustation

Ce vin, élevé dans les profondeurs du Gouffre de Cabrespine, dévoile une robe profonde et brillante. L'élevage en amphores de terre cuite apporte pureté et authenticité, laissant s'exprimer des arômes de mûre, réglisse et épices douces. La finale est longue et persistante, marquée par une minéralité élégante. Une expérience de dégustation inoubliable.

Température de Service

16 - 18°C

Potentiel de Garde

Jusqu'à 10 ans