



LAURAN
CABARET



Les bienfaits du temps



CARTHAGÈNE

Apéritif- Digestif



Cépages :

Moûts de raisins de grenache,



Dégustation :

Robe dorée, vieil or à reflets ambrés.

Nez complexe et puissant de fruits confits, agrumes (écorce d'orange amère), pruneaux, miel de fleurs de garrigue, quinquina, noyau de cerises et de guignes.

En bouche, l'attaque est ronde et fondue de générosité, sucosité et de complexité de fruits confits à noyaux, fruits à l'eau de vie. Se développe avec une pointe de quinquina et réglisse. Finale agrume douce-amère, noix, très agréable et persistant.



Accompagnement :

Excellente harmonie générale pour ce vin d'apéritif, en accompagnement de foie gras et en vin de digestif sur des desserts aux fruits confits.

Servir très frais.



Température : 4°C



Garde :

Illimitée, s'améliore au fil des années.



Le saviez-vous ?

Anciennement élaborée par nos grands-parents et arrière grands-parents. La carthagène possède deux orthographes possibles : carthagène ou cartagène !