



LAURAN
CABARET



Le vin de soif
sans sulfites !



LE PETIT CABARET

Vin de France Rouge



Cépages :

80% Cinsault, 20% Grenache (Vieilles vignes vendangées à la main).



Dégustation :

Robe pourpre, légère et brillante. Le nez explose sur des notes de groseille et framboise auxquelles se mêlent des parfums floraux. La bouche est souple, légère toute en gourmandise et en vivacité.



Accompagnement :

Le partenaire idéal de vos moments festifs, à l'apéritif comme en accompagnement de plats simples et sans chichis...



Température :

A déguster frais (12 -14°C), surtout quand il fait Chaud !



Garde :

Sans sulfites, il n'est pas fait pour vieillir ni pour rester ouvert ! Il faut finir la bouteille aussitôt ouverte et venir rapidement en chercher une autre !



Le saviez-vous ?

« Le SO₂ ou sulfites est un agent conservateur anti- oxydant et anti-microbien. S'en passer exige une parfaite maîtrise des techniques de vinification et d'embouteillage et suppose une garde plus limitée ».