



LAURAN
CABARET



Richesse & onctuosité

CUVÉE JORDANE

AOP Minervois Rouge



Cépages :

Syrah 60%, Grenache 20%, Carignan 20%



Dégustation :

Ce vin s'annonce sur une belle robe pourpre, soutenue et aux légers reflets grenats. Le nez est intense et complexe, mêlant des notes de confiture, de fruits rouges et de cacao à des parfums d'épices douces. L'attaque, ample et généreuse laisse place à une bouche puissante, mais harmonieuse, aux tanins subtilement intégrés.



Accompagnement :

Accompagnera parfaitement un confit de canard, un cuissot de sanglier ou une omelette aux truffes, mais aussi la majorité de vos repas grâce à ses tanins bien fondus.



Température 16 - 18°C



Garde :

Jusqu'à 5 ans



Le saviez-vous ?

C'est vers l'an 1100 que Jordane de Luran, épousa Guillaume de Cabaret, scellant ainsi l'union des deux familles seigneuriales qui n'auront de cesse de tenir tête aux armées du roi de France lors de la croisade contre les Albigeois.