



LAURAN
CABARET



Le Grenache au sommet de
son art

CUVEE L'EMPREINTE

AOP Minervois Rouge



Cépages :

Syrah 20%, Grenache 80% vendangés à la main.



Dégustation :

Cette grande Cuvée révèle un vin riche, puissant, mais d'une remarquable complexité aromatique.

Dominée en attaque par les notes de fruits mûrs et de cacao, la bouche laisse place peu à peu à des senteurs d'épices et de garrigue révélatrices des Terroirs d'exception.



Accompagnement :

Une Cuvée qui saura sublimer vos plats de fêtes comme un gibier rôti ou une gardianne de taureau.



Température :

18°C



Garde :

Jusqu'à 10 ans...si on sait résister !



Le saviez-vous ?

Cépage historiquement planté en Languedoc, le Grenache est probablement l'une des variétés la plus adaptée à nos arides climats méditerranéens.

Vinifié en macération carbonique, puis élevé une année en fûts patinés par le temps, il prend ici toute son ampleur...