



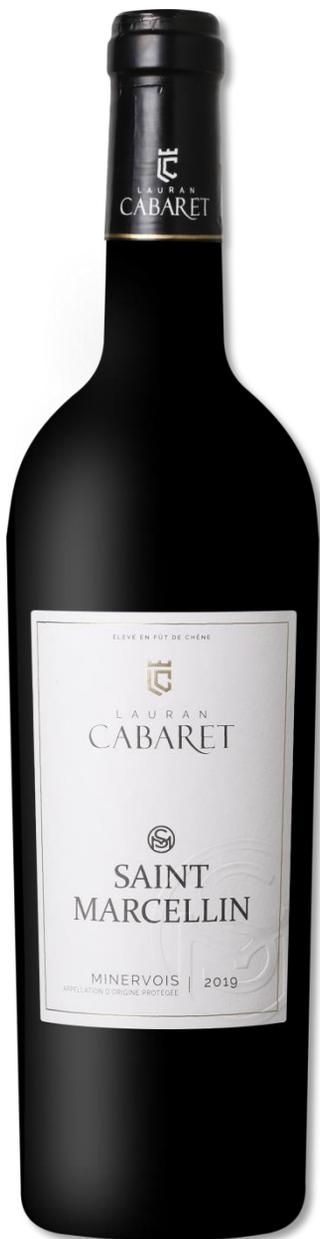
LAURAN
CABARET



Puissance et complexité

SAINT MARCELLIN

AOP Minervois Rouge



Cépages :

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



Dégustation :

Belle robe grenat, soutenue. Le nez est intense et complexe, mêlant des arômes de figue, et d'épices douces à de fines notes de cacao et café. La bouche ample et puissante dès l'attaque est remarquablement équilibrée par des tanins très soyeux



Accompagnement :

Omelette aux truffes, gibiers farcis ou daube.
Fromages corsés ou même desserts aux chocolats.



Température :

18°C



Garde :

De 5 à 10 ans



Le saviez-vous ?

Saint Marcellin, saint patron des Vignerons et protecteur du village est célébré chaque année le 1^{er} juin à Laure-Minervois. Procession, bénédiction des tracteurs et bien sûr dégustation sont au programme !