



LAURAN
CABARET

Le Grès dans tous ses états!



Elevé 1 an en jarres en grès dans la Grotte de Limousis



GRÈS

AOP Minervois Rouge



Cépages :

Carignan, 70%, Syrah 10%, Grenache noir 20% vendangés à la main



Dégustation :

D'une belle robe pourpre, c'est un vin précis et soyeux, aux arômes de cerise noire confite, de marmelade, agrémentés d'une note minérale. L'élevage en grès permet de conserver le croquant et la fraîcheur du fruit, et apporte une légère et agréable note crayeuse en finale.



Accompagnement :

A essayer sur un cassoulet ou un gigot d'agneau rôti



Température : 16 - 18°C



Garde :

Jusqu'à 10 ans.



Le saviez-vous ?

Le Grès, utilisé depuis des millénaires en Chine pour la conservation des alcools et aliments, permet, grâce à une faible porosité un respect des arômes et du terroir et une préservation de la pureté du fruit. Les conditions de température et d'hygrométrie de la Grotte de Limousis sont idéales pour l'élevage du vin dans ces contenants

