



LAURAN
CABARET



Tout en profondeur!



*Elevé 1 an en œufs en
terre cuite dans le
Gouffre de Cabrespine*

SCHISTE

AOP Minervois Rouge



Cépages :

Syrah 50%, Grenache 50% vendangés à la main



Dégustation :

Ce vin, élevé dans les profondeurs du Gouffre de Cabrespine, dévoile une robe profonde et brillante. L'élevage en amphores de terre cuite apporte pureté et authenticité, laissant s'exprimer des arômes de mûre, réglisse et épices douces. La finale est longue et persistante, marquée par une minéralité élégante. Une expérience de dégustation inoubliable.



Accompagnement :

A essayer sur un veau braisé aux morilles ou une viande rouge en sauce



Température : 16 - 18°C



Garde :

Jusqu'à 10 ans.

Le saviez-vous ?



Originaire de Toscane, la Terre Cuite est travaillée artisanalement pour produire œufs et jarres. Respectueuse des arômes du cépage et favorisant la micro-oxygénation du vin, elle trouve dans le Gouffre de Cabrespine les conditions de température et d'hygrométrie parfaites pour un élevage optimal.



**GOUFFRE GÉANT DE
CABRESPINE**

SITE EXCEPTIONNEL - DEPUIS 1988