



LAURAN  
CABARET



Structure & intensité



## GUILLAUME DE CABARET

AOP Minervois Rouge



### Cépages :

Syrah 40%, Grenache 30% , Carignan 30%.  
Vendangés à la main.



### Dégustation :

Belle robe pourpre, intense. Le nez, très expressif est dominé par des parfums de fruits mûrs (framboise, mûre sauvage...) auxquels viennent s'ajouter de fines notes poivrées et de garrigue. La bouche est puissante et structurée. Les tanins sont très présents, dès l'attaque et la finesse de leur grain laisse présager d'une très bonne évolution en bouteille.



### Accompagnement :

Gibiers rôtis ou en sauce, fromages affinés.



### Température :

18°C



### Garde :

5 à 8 ans



### Le saviez-vous ?

*La macération carbonique est une technique de vinification consistant à mettre entier (rafle comprise) dans une cuve saturée en CO<sub>2</sub>, les raisins vendangés manuellement, en les écrasant le moins possible. Il s'opère alors à l'intérieur de la baie une fermentation intracellulaire à l'origine d'arômes très particuliers.*