



Fruité et gourmand

LAURAN CABARET

AOP Minervois Blanc



Cépages :

40% Grenache blanc, 20% Marsanne, 20 % Macabeu
20% Vermentino



Dégustation :

Belle robe brillante aux reflets or. Le nez s'ouvre sur des arômes de pêche et d'abricot relayés par des notes de fruits exotiques. La bouche est ronde et onctueuse, très persistante et soutenue par une belle acidité.



Accompagnement :

Le compagnon de vos poissons en sauce mais aussi parfait avec une raclette ou tout simplement un plateau de fromages !



Température :

10 - 12°C



Garde :

A boire dès à présent, garde possible jusqu'à 3 ans



Le saviez-vous ?

A l'échelle de la cave, comme de l'appellation Minervois, les cépages blancs représentent moins de 10 % des volumes, même si cette proportion est en constante évolution.