



LAURAN  
CABARET



Tout le goût est dans  
la nature!



## LE BIO AOP Minervois Blanc



### Cépages :

Grenache blanc 50%, Macabeu 20%, Marsanne 20%,  
Viognier 10%



### Dégustation :

Ce joli vin blanc nous surprend dès la première gorgée avec son onctuosité. Il se montre équilibré tout au long de la dégustation et nous surprend à la fin par sa finale vive et ses arômes exotiques.



### Accompagnement :

A essayer sur une paella



**Température : 8-10°C**



### Garde :

A boire dans les 2 ans



### Le saviez-vous ?

Initiée en 2017, la viticulture bio représente aujourd'hui plus de 15% des surfaces viticoles du Cellier Lauran Cabaret. Elle s'exprime à travers une gamme complète de bouteilles et Bag-in-Bog en blanc, rosé et rouge.