



LAURAN
CABARET



Tout le goût est dans
la nature!



LE BIO

AOP Minervois Rouge



Cépages :

Syrah 50%, Grenache 50%



Dégustation :

Intense et complexe, le nez se développe sur des notes très épicées rappelant la garrigue environnante. De structure moyenne, la bouche, toute en harmonie, présente des tanins d'une grande délicatesse assurant un bon potentiel de garde.



Accompagnement :

Parfait sur un magret de canard rôti où un agneau aux herbes



Température : 16 - 18°C



Garde :

Jusqu'à 5 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.