



LAURAN
CABARET



Un vin à croquer!



Sans sulfites !

LE PETIT CABARET

Vin de France Rouge



Cépages :

80% Cinsault, 20% Grenache (Vieilles vignes vendangées à la main).



Dégustation :

A l'image de l'œuvre vibrante de Miadana, Le Petit Cabaret est une invitation à la fête: un vin rouge, frais et fruité, qui danse sur les papilles et accompagne vos instants les plus joyeux.



Accompagnement :

Le partenaire idéal de vos moments festifs, à l'apéritif comme en accompagnement de plats simples et sans chichis...



Température :

A déguster frais (12 -14°C), surtout quand il fait chaud !



Garde :

Sans sulfites, il n'aura pas la patience d'attendre en cave ! Comme une toile inspirée, une fois la bouteille commencée, impossible de s'arrêter...



Le saviez-vous ?

« Le SO₂ ou sulfites est un agent conservateur anti- oxydant et anti-microbien. S'en passer exige une parfaite maîtrise des techniques de vinification et d'embouteillage et suppose une garde plus limitée ».