

# SAINT MARCELLIN

## Producteur:

Cellier Luran Cabaret  
11800 LAURE MINERVOIS

- Tél : 04.68.78.33.59
- Fax : 04.68.78.17.34
- E-mail :
- laurancabaret@hotmail.com

## Caractéristiques:

TYPE DE VIN: AOC ROUGE

MILLESIME: 2017

CEPAGE: SYRAH-GRENACHE

VINIFICATION:  
MACERATION CARBONIQUE

ELEVAGE : EN BARRIQUES  
BORDELAISES NEUVES.

APTITUDE A LA GARDE:  
6 A 8 ANS

TEMPERATURE DE SERVICE:  
16 – 18°C

## NOTE DE DEGUSTATION :

**ROBE :** VIN ROUGE DE ROBE TRES INTENSE,  
PROFONDE ET BRILLANTE.

**NEZ :** COMPLEXE DE FRUITS MURS, D'EPICES ET DE  
VENAISON A FOURRURE, FINEMENT VANILLE ET DE  
SOUS BOIS.

**BOUCHE :** ATTAQUE DOUCE ET CORSEE, TANINS  
PRESENTS ENCORE FERMES MAIS TRES BIEN ENROBES  
D'AROMES DE BOUCHE FRUITES ET D'EPICES SUAVES,  
AVEC UNE POINTE DE REGLISSE, VIOLETTE ET TRUFFE.  
FINALE CORSEE, VANILLEE, AVEC UNE TRES BONNE  
LONGUEUR GENEREUSE EN QUEUE DE PAON. TRES  
BONNE COMPLEXITE EVOLUANT DANS LE VERRE  
APRES UN SERVICE A 18°C : PRUNEAU, CACAO,  
AGRUMES...



SAINT MARCELLIN

## ACCOMPAGNEMENT METS :

OMELETTE AUX TRUFFES OU  
AUX CEPES. VIANDE DE GIBIERS  
ROTIS, VOLAILLE FARCIES,  
CIVETS OU DAUBE.  
FROMAGES CORSES, FERMENTES  
OU PERSILLES : ROQUEFORT,  
CHEVRE OU REBLOCHON.  
DESSERT A BASE DE NOIX,  
PRUNEAU OU CHOCOLAT.