



## Château Lacour Manoy

EARL Ets ARNAUD

6, rue du Noyer - 11 200 MONTSERET – France

T&F : (33) 04 68 43 39 59

Mobile : +33 (0) 626 936 405

Site : [www.aristidou.fr](http://www.aristidou.fr)

Email : [lacour.manoy@aliceadsl.fr](mailto:lacour.manoy@aliceadsl.fr)

### Cuvée André AOC Corbières Rouge

#### VINIFICATION - ELEVAGE

<b>Vinification</b>	:	Vendange Egrappée et triée Vinification thermorégulée Macération longue pour tous les cépages	
<b>Assemblage</b>	:	25 % Syrah 25 % Grenache 50 % Vieux Carignan	Age des vignes 18 ans Age des vignes 30 ans Age des vignes 50 ans
<b>Elevage</b>	:	50 % Traditionnel en cuve pendant 18 mois 50 % en fûts de chêne français 1 vin pendant 12 mois	
<b>Garde</b>	:	5 ans et plus selon vos désirs	

#### DÉGUSTATION

- Robe grenat, brillante et profonde marquée par de belles jambes
- Nez complexe et fondu de fruits rouges (cerise et cassis) avec des notes de violettes, de cannelle, muscade macérée et garrigue et une finale poivrée
- Attaque grasse et équilibrée, bouche soyeuse mais généreuse et ample sur des tanins fondus et fondants. La bouche confirme la complexité aromatique où l'on retrouve les notes de fruits rouges mûrs, de cannelles, muscade
- Fin de bouche longue sur des notes épicées et une finale MOKA

**Conseil de dégustation : A déguster sur un cassoulet ou un Pot au Feu**

Afin de préserver toute sa richesse, ce vin n'a subi qu'une très légère filtration avant la mise en bouteille. La formation d'un dépôt parfaitement naturel est donc possible mais n'altèrera en rien l'ensemble de ses qualités organoleptiques