



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

Email : lacour.manoy@aliceadsl.fr

Cuvée Aristide AOC Corbières Rouge



Millésime 2005 : Médaille Argent Concours Interprofessionnel Corbières 2006

VINIFICATION - ELEVAGE

Vinification	:	Vendange Manuelle Egrappée et triée en totalité Vinification thermorégulée Macération longue pour tous les cépages	
Assemblage	:	25 % Syrah	Age des vignes 18 ans
		35 % Grenache	Age des vignes 30 ans
		40 % Vieux Carignan	Age des vignes 50 ans
Elevage	:	Traditionnel en cuve, Affinage en bouteille pendant 6 mois	
Garde	:	5 ans et plus	

DEGUSTATION

- 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 de 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