



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 Louis Domairon AOC Corbières Rouge



Louis DOMAIRON, ancêtre d'André-Jacques ARNAUD fût précepteur de Napoléon Bonaparte. Celui-ci lui accorda la Fleur de Lys en 1814. Homme de lettres, il aurait certainement apprécié la très grande qualité de la cuvée portant son nom.

VINIFICATION - ELEVAGE

Vinification	:	Vendange Manuelle Egrappée et triée / Vinification thermorégulée Macération longue pour tous les cépages	
Assemblage	:	25 % Syrah	âge des vignes 20 ans – Densité : 4000 pieds/ha
		25 % Grenache	âge des vignes 30 ans – Densité : 6000 pieds/ha
		50 % Vieux Carignan	âge des vignes 50 ans – Densité : 4000 pieds/ha
		Rendement par cépage : 30 hl/ha	
Elevage	:	Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois / Assemblage suivant dégustation puis élevage en cuve pendant 4 mois / Affinage en bouteille pendant 6 mois minimum	
Garde	:	10 ans et plus selon vos désirs mais très agréable dès maintenant	

DEGUSTATION

- Robe grenat, brillante et profonde marquée par de belles jambes
- Nez complexe et fondu de fruits rouges (cassis, myrtilles) avec des notes vanillées et fumées, poivrées, réglissées et Moka
- Attaque grasse et équilibrée, bouche puissante, ample et soyeuse sur des tanins fondants. La bouche confirme la complexité aromatique où l'on retrouve des notes de fruits noirs (mûres), de cannelles, et de pain grillé.
- Fin de bouche longue sur des notes épicées et une finale MOKA

Conseil de dégustation : A carafier 2 heures avant de déguster accompagné d'un civet de sanglier ou d'un gigôt d'agneau

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