



## 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)

## Marie-Lou Vin Blanc Moelleux

### VINIFICATION - ELEVAGE

|                     |   |   |                    |                     |
|---------------------|---|---|--------------------|---------------------|
| <b>Vinification</b> | : | Vendange <b>Tardive</b> Manuelle Egrappée et triée<br>Pressurage Direct et débourbage par le froid à 4°C<br>Vinification thermorégulée à 13 °C sans adjonction de levures<br>Arrêt de fermentation par collage et stabilisation par le froid à 2°C pendant 48 heures<br>Taux de sucres résiduels : environ 50 g/l |                    |                     |
| <b>Assemblage</b>   | : | 50 %  | Muscat Petit Grain | Rendement : 6 hl/ha |
|                     |   | 25 %  | Bourboulenc        | Rendement : 6 hl/ha |
|                     |   | 25%   | Sémillon           | Rendement : 6 hl/ha |

### DEGUSTATION

- Robe jaune paille aux reflets dorés, brillante marquée par de longues jambes
- Nez intense, délicat et fondu agrume et floral (abricot, orange, citronnelle)
- Attaque grasse et équilibrée, bouche équilibrée et soyeuse sur des tanins fondants. La bouche confirme le nez abricot, poire, orange et citronnelle
- Fin de bouche longue

**Conseil de dégustation : à boire frais (11°C) en apéritif, sur fois gras, sur gambas grillées, sur fromage (munster) et sur dessert chocolaté ou tarte au fruits (abricots)**

Production limitée à 600 bouteilles par millésime

A réserver très tôt !

**Les Corbières vues du Château Cathare de la Bouisse**