



Château Lacour Manoy
EARL Ets ARNAUD
6, rue du Noyer - 11 200 MONTSERET – France
T&F : (33) (0) 468 433 959
Portable : (33) (0) 626 936 405
Site : www.aristidou.fr
Email : lacour.manoy@aliceadsl.fr

Printemps de Julie
AOC Corbières
Rosé

VINIFICATION - ELEVAGE

Vinification	:	Vendange Mécanique Egrappée Vinification thermorégulée	
Assemblage *	:	65 % Cinsault	Âge des vignes 34 ans
		35 % Syrah	Age des vignes 27 ans
Elevage	:	Traditionnel en cuve sur lies fines	

* l'assemblage peut varier suivant les millésimes

DEGUSTATION

- Robe rosé, violine, brillante et lumineuse
- Nez intense et riche de fraise, framboise, cerise
- Attaque grasse et équilibrée, bouche soyeuse avec une bonne persistance aromatique

Conseil de dégustation : **Frais accompagné au choix :**

- **Couscous ou piperade**
- **Jambalaya**
- **Escalope de veau ou de dinde au curry**
- **Curry de lotte**