



## 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 Tradition AOC Corbières Rouge

#### VINIFICATION - ELEVAGE

<b>Vinification</b>	:	Vendange Mécanique Egrappée et triée en totalité Vinification thermorégulée Macération courte basse température pour tous les cépages	
<b>Assemblage</b>	:	35 % Syrah 25 % Grenache 30 % Vieux Carignan 10 % Cinsault	Âge des vignes 10 ans Âge des vignes 15 ans Âge des vignes 35 ans Âge des vignes 25 ans
<b>Elevage</b>	:	Traditionnel en cuve	
<b>Garde</b>	:	2 ans et plus selon vos désirs	

#### DEGUSTATION

- Robe brillante rouge cerise
- Nez intense de fruits rouges frais (cerise), griottes et épices
- Attaque ronde aux tanins fins portant épices et petits fruits rouges
- Notes épicées en fin de bouche

**Conseil de dégustation : sur un Jaret de Porc aux lentilles ou légèrement frais accompagné d'une simple grillade de boeuf**

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