

LALANDE DE POMEROL



Château LE MANOIR

Lalande de Pomerol

Cépages

80% Merlot

10% Cabernet Franc

10% Cabernet Sauvignon

Superficie : 3,5 Ha

Sol

Graves, argilo-calcaire

Vinification

Vedangé à la main.

Vinification traditionnelle

Fermentation d'environ 3 semaines dans des cuves en inox thermorégulées.

Le vin vieillit ensuite dans des barriques de chêne avant d'être filtré et mis en bouteille au château.

Dégustation

Idéalement situé à la lisière de Pomerol, le Château Le Manoir produit un vin harmonieux qui réunit intensité, plénitude et délicatesse dans une même bouteille.

Accords gastronomiques

Viandes rouges et blanches, les fromages.

Servir à température de 16/17°C



MAISON RIVIERE - RD 670 Gontey 33330 Saint Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951
mriviere@riviere-stemilion.com - www.maisonriviere.fr