

# Château Lamanieu

## Graves rouge

*Vin caractéristique de son appellation, souple, avec des arômes de fruits rouges et minéraux.  
A déguster sur viandes rouges, plats en sauce et fromages.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Sur la commune de Mazères au sud de Langon. La propriété appartient à la famille Perromat depuis le début du 20<sup>ème</sup> siècle. C'est le deuxième vin de Ch. Beauregard Ducasse.

**SURFACE EXPLOITEE :** 20 hectares

**NATURE DU SOL :** Sablo graveleux sur la croupe avec des zones argilo-calcaire sur les versants.

Le sous-sol est fait d'altos ferrugineux.

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 5% Cabernet Franc

Provient des jeunes vignes

**VENDANGES :** Vendanges manuelles et mécaniques, à maturité optimale des raisins.

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en cuves inox avec une macération de 20 jours

**ELEVAGE :** Elevage en cuves inox pendant 6 mois

**PRODUCTION ANNUELLE :** Environ 120 000 bouteilles

