

LA LIBRE BELGIQUE VOUS OFFRE LE MEILLEUR DE LA FOIRE AUX VINS



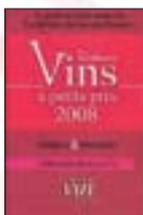
LE CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT BORDEAUX 2007 LE BESTSELLER DE SA REGION

« COUP DE CŒUR » DU GUIDE HACHETTE 2008.

- 15/20 - GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE 2008
- 16.5/20 - GUIDE GERBELLE ET MAURANGE 2008
- 17/20 - REVUE DES VINS DE FRANCE - HORS SÉRIE N°11H NOVEMBRE 2006
- 89/100 PAR LE WINE ENTHUSIAST (JUN 2008).
- MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS DES VINS D'AQUITAINE EN 2005, 2006, 2007, 2008

Vous aussi profitez du meilleur de la Foire aux vins et remplissez votre cave sans hésitation !

A l'heure des foires aux vins en tout genre, La Libre Belgique et Vinofolies frappent fort et vous offrent un véritable moment de bonheur, de séduction, et de classe. Nous aimons provoquer les moments de dégustation inédits qui se font hélas, de plus en plus rares ; Sachez en profiter. La Libre Belgique et Vinofolies unissent leurs efforts pour vous offrir « une véritable perle », un Bordeaux à nul autre pareil. Certainement les meilleurs rapports qualité/prix de son appellation ! Médaille d'or sans discontinué depuis cinq ans, reconnu et largement conseillé par les meilleurs guides. N'hésitez pas une seconde et remplissez votre cave de ce superbe Château Lamothe-Vincent Bordeaux 2007. Il sera durant de très nombreuses années votre vin favori. Il vous offrira, classe, souplesse et élégance pour un prix défiant toute concurrence.



Historique

Depuis sa fondation en 1903, 4 générations se sont succédées au château en y apportant chacune son savoir-faire et de nombreuses parcelles supplémentaires. A ce jour fort heureusement le Château Lamothe-Vincent demeure une propriété familiale, assistée par un personnel attentif et expérimenté.

Château Lamothe-Vincent l'une des stars de son appellation

Voici l'un des plus beaux domaines de Bordeaux avec un vignoble de 80 ha composé de deux blocs parcelles, l'un situé à Montignac, l'autre à Castelveil, exposés à 80% au sud.

Un véritable «Coup de Cœur»

Ce vin est un pur ravissement. Complet et complexe dans sa structure et sa matière. C'est un vrai plaisir que de constater que l'appellation Bordeaux se hisse enfin grâce au savoir faire de certains vinificateurs hors pair à la hauteur des plus grands de la région. Le Château Lamothe-Vincent démontre avec éclat toute sa maîtrise et sa classe

J'en veux pour preuve cette pléiade de médaille et de distinction obtenues à force d'acharnement et de travail. A la dégustation il nous a révélé une robe noire à nuances pourpres, un nez de fruits rouges et de fruits noirs, légèrement boisé. Quant à la bouche elle s'est avérée puissante et équilibrée avec une grande personnalité sur des tanins denses et onctueux avec une belle finale persistante. Reconnu par les plus grands guides, il sera j'en suis convaincu l'un des plus beaux fleurons de votre cave durant de très nombreuses années.

Bordeaux 2007

Publié le 15/05/2008 - Modifié le 27/05/2008 N°1861 du magazine «Le Point»

« Fin août, la plupart des producteurs pensaient que la récolte était perdue. Septembre les a sauvés. Quand on demande aux vignerons : « A quel millésime ce 2007 vous fait-il penser ? », les réponses sont pour le moins variées. Le plus souvent cité : 1999. D'autres, c'est le cas de Jean-Pierre Hugon, à Marquis de Terme, parlent de 1998. Patrick Maroteaux, propriétaire de Branaire-Ducru, précise que 2007 « fait partie du haut du deuxième groupe » : 2006, 2004, 2001, 1996 ». C'est-à-dire qu'il le situe au-dessous de 2005 ou de 2000 (premier groupe), mais bien au-dessus du charmant 1997, du délicat 2002, de l'austère 1994 ou de l'horrible 1992... »

Médaille d'or
-25%

6,25€

LA LIBRE BELGIQUE OFFRE UNE REMISE DE (-25%) POUR CE BORDEAUX 2007 EXCEPTIONNEL

Profitez sans tarder de cette offre unique. Les conditions spéciales ont été directement négociées auprès du propriétaire Monsieur Fabien Vincent et nous permettent de vous offrir ce vin au prix le moins cher du marché:

la bouteille TVA comprise au lieu de 8,35€ TVAC. Soit une remise exceptionnelle de 25%

- A l'achat de 3 caisses de 12 Bout. la livraison est gratuite
- A l'achat de 5 caisses de 12 Bout. 1 Magnum de Château Lamothe-Vincent 2007 vous est offert (valeur : 17,50€)

Fiche Technique

Données VIGNOBLE :	
Région viticole:	Bordeaux
Commune:	Montignac
Appellation:	A.O.C. Bordeaux
Nom:	Château Lamothe Vincent
Mise:	Au château
Création du vignoble:	1903
Propriétaire:	Christophe et Fabien Vincent
Maitre de chai:	Fabien
Chef production:	Christophe
(Enologue conseil):	Edourd Massie
Superficie:	80 ha
Sol:	Croupe argilo siliceuse reposant sur le calcaire rocheux et limon argileux sur argiles à crasse ferrugineuse à Montignac. Argiles sur marnes et sols argilo-calcaire à Castelveil.
Encépagement:	75 % Merlot Noir, 25 % Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes:	30ans
Densité de plantation:	4000 pieds / ha
Rendement:	50 hl /ha (très faible pour un tel vin)
Technique :	
Sélection:	Parcelle
Fertilité:	Raisonnée (fumures organiques, enherbement semé)
Mode de conduite:	Orienté qualité
A la vigne:	Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage, vendanges vertes.
Vendange:	Tri manuel, totalement éraflée
Vinification:	Macération préfermentaire à froid (6jours) ou à chaud. T° de fermentation 24-28°C. Cuvaison de 12 à 14 jours avec délestage.
Elevage:	En cuves inox et en fûts de chêne avec contrôle des températures et de l'oxygénation. Elevage sur lie.
Dégustation: Commentaires de dégustation	
COULEUR :	Robe noire à nuances pourpres
NEZ :	De fruits rouges (fraises écrasées, cassis), de fruits noirs (mûrs, cerise noire), réglisse et épices, légèrement boisé.
BOUCHE :	Puissante et équilibrée avec une grande rondeur et des tanins denses et onctueux. Finale très persistante.
Accords mets vins:	Viandes rouges, viandes blanches, agneau, volailles, et de nombreux fromages
T° de dégustation:	18° C
Conservation	
A boire dès maintenant, pour une expression aromatique fraîche maximale. Optimum d'évolution : 4 ans ; Longévité : 15 ans.	

Du côté des guides: Citations & distinctions

« Coup de Cœur » - 2* - Guide Hachette 2008

2005: "Déjà coup de cœur pour leur bordeaux supérieur Héritage 2005, Christophe et Fabien Vincent décrochent une autre distinction grâce à ce bordeaux d'une remarquable facture et d'un équilibre parfait entre matière et bois. Sous une robe grenat soutenu, frangé de violine, apparaissent des arômes toastés en harmonie avec ceux des fruits noirs. L'attaque est franche, la bouche ronde, élégamment structurée et nuancée d'épices. Le boisé se fond parfaitement au profit de l'expression persistante du fruit (cerise noire). Une garde de cinq ans portera ce vin à son apogée"

Guide Bettane et Desseauve 2008 15/20

2005: "Robe pourpre très dense, nez fondu et agréable avec un joli fruit mûr ; bouche riche, savoureuse, avec des tanins bien présents, du fruit et une bonne persistance des arômes."

Guide Gerbelle et Maurange 2008 16.5/20

2005: "Superbe couleur encore d'une densité parfaite. Le nez laisse apparaître un boisé élégant mais discret, amenant une bouche pleine,

sensuelle, avec une très belle maturité de fruit. C'est un vin corpulent, moderne, flatteur et séducteur. Joli style complet qui se gardera sans difficulté deux à trois ans."

Revue des Vins de France - Hors-série n°11H Novembre 2006 17/20

2005: "Très belle robe dense, nez sur des notes de fruits noirs amenant une bouche concentrée, pleine et dense, dotée d'une structure tannique imposante, mais élégante. Un ensemble de belle facture offrant une expression mûre du raisin et de la longueur. Beau style qui demande à se fondre trois ou quatre ans."

Neil Hodgson - Nelson Post - NZ

2005: "Occasionnellement, je trouve un véritable trésor dans la caisse que le Wine Diners Club nous offre tous les 3 mois. Cette fois-ci, il s'agit du Bordeaux rouge 2005 du Château Lamothe-Vincent. C'est un vin riche, d'une grande élégance avec un équilibre parfait entre fruit mûr et structure."

Guide Hachette 2007 * 1 étoile

2004: "Il vous faudra une bonne matinée pour visiter le château de Rauzan, l'abbaye de Blasimon et l'église du XIII° s. de Montignac. L'après-midi sera réservé au château LAMOTHE-VINCENT et à la dégustation de cette cuvée. Le merlot règne en maître (70%), donnant au vin sa couleur cramoisie, ses arômes de fruits rouges et sa chair ample, ronde, bien structurée. La finale sur le fruit ne vous laissera pas indifférent."

Guide Bettane et Desseauve 2009 14,5/20

2006: "Un bordeaux bien fait et au beau potentiel de garde, avec un nez complexe, mûr, une bouche puissante, fruitée, à la trame tannique imposante et à la belle allonge."

Médailles

- 2007: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2008.
- 2006: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2007.
- 2005: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2006.
- 2004: Médaille d'Or au Concours des vins d'Aquitaine 2005.
- 2004: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2005.

Comment commander?

Il vous suffit, soit de verser dès à présent la somme correspondant aux bouteilles désirées (caisse de 12 bouteilles de 75 cl) sur le compte **DEXIA: 068-2409473-20** de Vinofolies, soit par carte de crédit (Visa, Eurocard), en téléphonant au **02/ 466 11 87** - gsm **0495/ 60 50 62** - fax **02/ 468 53 55**, en précisant votre numéro de carte, sa date de validité et votre numéro de téléphone.

Un carton de 12 bouteilles = 75,00 €TVA comprise.

Pour toute commande n'atteignant pas 225,00 € TVA comprise, soit 3 caisses le montant est majoré de 15,00 € (TVAC) pour frais de port.

Pour plus de renseignements, téléphonez à Vinofolies: **02/466 11 87**
e-mail: **vinofolies@skynet.be**

Cette offre est valable jusqu'au 31/10/2008 et dans la limite des stocks disponibles.