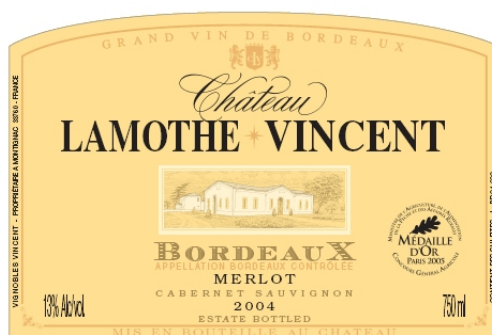


Château LAMOTHE VINCENT 2004

AOC BORDEAUX



Historique : Depuis sa fondation il y a 4 générations, le Château Lamothe-Vincent demeure une propriété familiale, assistée par un personnel attentif et expérimenté.

Situation géographique : Le vignoble est composé de deux blocs parcellaires, l'un situé à Montignac, l'autre à Castelveil.

Terroir : Croupe argilo-siliceuse reposant sur le calcaire rocheux et limons argileux sur argiles à crasse ferrique à Montignac. Argiles sur marnes et sols argilo-calcaires à Castelveil. Exposition Sud à 80 %.

Vignoble : Superficie totale de 80 hectares. Encépagement pour ce vin : 70% Merlot – 30% Cabernet-Sauvignon. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 160.000 bouteilles.

Technique : Sélections parcellaires. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Mode de conduite orienté qualité : Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage, vendanges vertes. Tri manuel de la vendange. Eraflage total. Macération préfermentaire à froid (6 jours) ou à chaud. Température de fermentation 24-28°C. Cuvaison de 12 à 20 jours. Pressoir pneumatique dernière génération (sélection des vins de presse). Elevage en cuves Inox, béton revêtu et fûts de chêne, de 9 mois minimum avec contrôle des températures et O2. Elevage sur lies avec brassage.

Degustation : Robe rubis profond à nuances pourpres. Nez de fruits rouges (fraise écrasée, cassis), de fruits noirs (mûre, cerise noire), réglissé et épicé, légèrement grillé. Bouche charnue et équilibrée avec un beau volume et des tannins mûrs. Finale persistante.

Service : A boire entre 15 et 18°C sur viandes rouges, agneau, volailles. A boire dès maintenant pour une expression aromatique maximale. Optimum d'évolution: 3 ans. Longévité: 10 ans.

Distinctions : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2005. Médaille d'Or au Concours des Vins d'Aquitaine 2005. Une étoile au Guide Hachette 2007. **** à la Revue des Vins de France.

History: For 4 generations, Château Lamothe-Vincent has remained a family company, while an attentive and experienced team contributes know-how in the vineyard, alongside the owners.

Geographical Location: Château Lamothe-Vincent is composed of two main pieces, one lying at Montignac, the other situated at Castelveil, both in the Entre-Deux-Mers area.

Soil and Subsoil: Clayey-siliceous brow resting on rocky limestone, silty-clayey soils on a deeper layer of clay enriched with ferrous particles at Montignac. Deep clayey soils and clayey-chalky soils at Castelveil. South exposure for 80%.

Vineyard: 200 acres. Grape varieties for this wine: 70% Merlot – 30% Cabernet-Sauvignon. Yield: 50 Hls/ha. Production : 160.000 bottles.

Vineyard management and winemaking: Varietals adapted to soils and sun exposures. Debudding, large leaf surface, leaf plucking, crop thinning. Plot selection. Manual selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Cold pre-fermentation maceration (6 days). Temperature controlled fermentation (24-28 °C). 12 to 20 day vatting. Pneumatic low-pressure press (2 % press wine). Temperature and oxygene controlled ageing in stainless steel or concrete vats and barrels. Ageing on lees with stirring.

Tasting: Dark cherry red with crimson tints - brilliant. Earthy black fruits flavours (black berry, black cherry), red fruits (black currant, crushed strawberry) and liquorice. Round, well-balanced, medium-bodied with ripe and toasty tannins.

Serving: Best served at 60-65°F with red meat, grilled meat and game. Also well suited for pasta, red sauces and cheese. Drink now for full aromatic expression. Optimum: 3 years. Ageing potential: up to 10 years.

Distinctions: Gold medal at the Concours Général Agricole de Paris 2005. Gold medal at the Concours des Vins d'Aquitaine 2005. One star by the 2007 Guide Hachette. **** by La Revue des Vins de France.