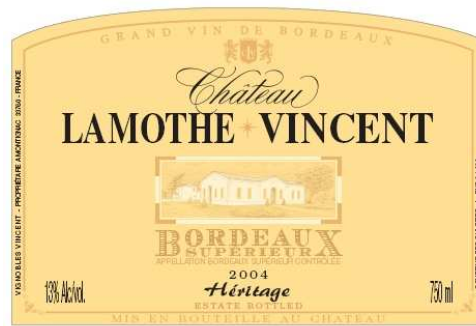


Château LAMOTHE VINCENT 2004

Héritage
AOC BORDEAUX SUPERIEUR



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 parcelaires, l'un situé à Montignac, l'autre à Castelvieil.

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 Castelvieil. Exposition Sud à 80 %.

Vignoble : Superficie de 6.7 hectares. Encépagement pour ce vin : 70% Merlot – 30% Cabernet-Sauvignon. Rendement : 45 Hls/ha. Production : 40.000 bouteilles.

Technique : Sélections parcelaires. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Mode de conduite: Ébourgeonnage, grande surface foliaire, effeuillage, vendanges en vert. Tri manuel de la vendange. Eraflage total. Macération préfermentaire à froid (6 jours). Température de fermentation 28-30° C. Cuvaison de + de 20 jours. Micro-oxygénation. Pressoir pneumatique dernière génération (sélection des vins de presse). Fermentation malolactique partielle en fûts de chêne français et américain. Elevage en fûts de chêne sur lies avec rotation des fûts. Durée de l'élevage: 12 mois.

Dégustation : Robe rubis profond à nuances pourpres. Joli nez où se mêlent la fraise écrasée, la cerise noire, la mûre, le caramel, la vanille. Bouche ample et généreuse, aux tanins denses et soyeux, belle sucrosité, finale chocolat et pain grillé.

Service : A boire entre 17 et 20°C sur viandes rouges, gibiers, volailles en sauces et fromages de caractère. A boire dès maintenant pour une expression aromatique maximale. Optimum d'évolution: 5 ans. Longévité: 15 ans.

Distinctions : 3 médailles d'Or à l'International Wine Challenge de Londres, au Concours des Vins d'Aquitaine et au Challenge International du Vin. Deux étoiles au Guide Hachette 2007. Top 10 des Bordeaux Supérieurs Primeurs à la Revue des Vins de France. 2° aux Talents des Bx Supérieurs 2008.

History : For 4 generations, Château LAMOTHE-VINCENT has remained a family company, while an attentive 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 Castelvieil, 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 Castelvieil. 80% South exposure.

Vineyard: 17 acres. Grape varieties for this wine: 70% Merlot – 30% Cabernet-Sauvignon. Yield: 45 Hls/ha. Production : 40.000 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 (28-30 °C). 20 to 30 days vatting. Microoxygenation. Partial malolactic fermentation in oak barrels. Ageing on lees in french and american oak barrels (33% new) for 12 months.

Tasting: Deep cherry red with rubis tints. Complex bouquet of plum, blackcherry, crushed strawberry, vanilla and cedar notes. Rich and elegant, earthy black fruits wrapped in well-integrated tannins and chocolate-vanilla nuances, long velvety finish.

Serving: An ideal match for red meats, lamb, roast duck. Also well suited for pasta, red sauces and cheese. Serve from 64 to 68°F. Optimum: 3-5 years. Ageing potential: up to 15 years.

Distinctions: 3 Gold medals at the London International Wine Challenge, the Concours des Vins d'Aquitaine and the Challenge International du Vin. Two stars at the 2007 Guide Hachette. Top 10 Bordeaux Supérieur Primeurs by la Revue des Vins de France.