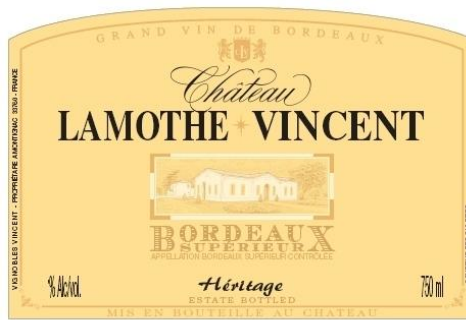


Château LAMOTHE VINCENT 2006

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 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 6.7 hectares. Encépagement pour ce vin : 75% Merlot – 25% Cabernet-Sauvignon. Rendement : 45 Hls/ha. Production : 53.000 bouteilles.

Technique : Sélections parcellaires. 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. Cuvaision 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.

Degustation : Robe rubis profond à nuances pourpres. Joli nez où se mêlent la réglisse, la cerise noire, la mûre, le pain grillé, la vanille. Bouche ample et généreuse, aux tanins denses et soyeux, belle sucrosité, finale minérale 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: 20 ans.

Distinctions : 4 Médailles d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2008, concours Decanter 2008 (Trophée régional sous 10€), concours des vins de Bordeaux 2008 et au concours des Vignerons Indépendants 2008. Guides Hachette, Bettane & Desseauve, Gerbelle & Maurange, Dussert-Gerber...

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 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. 80% South exposure.

Vineyard: 17 acres. Grape varieties for this wine: 80% Merlot – 20% Cabernet-Sauvignon. Yield: 45 Hls/ha. Production : 53.000 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 full, well-integrated tannins and mineral-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: 5 years. Ageing potential: up to 20 years.

Distinctions: 4 Gold medals at the 2008 Paris wine competition (Concours Général), Bordeaux wines competition, Decanter competition (Regional trophy under 10€), and Independent winegrowers competition. Guides: Hachette, Bettane & Desseauve, Gerbelle & Maurange, Dussert-Gerber...