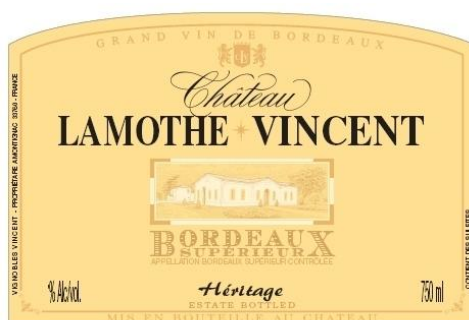


# Château LAMOTHE VINCENT 2008

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 à Montignac. Argiles sur marnes et sols argilo-calcaires à Castelveil. Exposition Sud à 80 %.

**Vignoble :** Superficie totale de 10.6 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. Cuvaison de + de 20 jours. Micro-oxygénation. 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, le bacon, la cerise noire, la mûre, le pain grillé, la vanille, le graphite. Bouche ample et généreuse, aux tanins denses et soyeux, belle sucrosité, finale minérale et toastée.

**Service :** A boire entre 16 et 18°C sur viandes rouges, gibiers, volailles en sauces et fromages de caractère. A boire dès maintenant pour une expression aromatique maximale. Optimum d'évolution: 5-8 ans. Longévité: 20 ans.

**Distinctions :** Médaille d'Or au Concours agricole de Paris 2010. Médaillé d'Or chaque année depuis 2003. Noté 17/20 dans le guide rouge de la Revue des vins de France 2011. Wine Spectator: 88/100. Lauréat des Talents du Bordeaux Supérieur 2008. Coup de coeur de Vino Magazine pour les Primeurs 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 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:** 27 acres. Grape varieties for this wine: 75% Merlot – 25% 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. 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, bacon, blackcherry, crushed strawberry, vanilla and cedar notes. Rich and elegant, earthy black fruits wrapped in full, well-integrated tannins and mineral-vanilla nuances, long finish.

**Serving:** An ideal match for red meats, lamb, roast duck. Also well suited for pasta, red sauces and cheese. Serve from 62 to 66°F. Optimum: 5-8 years. Ageing potential: up to 20 years.

**Distinctions:** "Coup de coeur" by Vino Magazine for the 2008 primeurs. Gold medal at the 2010 Paris General wine competition. Ranked 17/20 by the red guide of "La Revue des Vins de France" 2011. Wine Spectator: 88/100. Among the winners of the 2008 Bordeaux Supérieur cup.