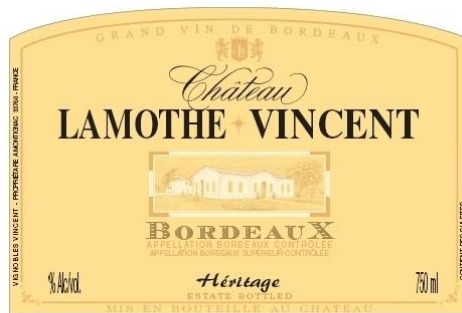


Château LAMOTHE VINCENT 2009

HERITAGE
AOC BORDEAUX
(BLANC SEC – DRY WHITE)



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. Exposition nord.

Vignoble : Superficie totale de 3.6 hectare. Encépagement pour ce vin : 100% Sauvignon. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 24.000 bouteilles.

Technique : Sélection parcelaire. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Mode de conduite: Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage. Tri manuel de la vendange. Eraflage total. Macération pelliculaire courte à froid. Pressurage pneumatique délicat. Stabulation à froid.. Fermentation et élevage sur lies de 5 mois en fûts de chêne français et cuve inox. Collage léger et mise en bouteille sous azote.

Degustation : Issue de nos meilleures parcelles, cette réserve comblera les amateurs de grands vins avec ses arômes vibrants et élégants de pêche, d'agrumes, de sureau et de fruits exotiques, épaulés de notes briochées et fumées. En bouche, le fruit dense est épaulé par des saveurs minérales et fumées, et une structure riche. La finale longue et rafraîchissante dévoile toute la noblesse d'un vin de grande origine.

Service : A boire entre 6 et 8°C sur poissons en sauce ou viandes de la mer grillées. A boire dès maintenant pour une expression aromatique maximale. Optimum d'évolution: 2 ans. Longévité: 10 ans.

Distinctions : Médaille d'Or au CGA Paris 2010. Médaille d'Or au concours des vins de Bordeaux 2010. **Millésimes précédents :** Classé parmi les 20 meilleurs blancs sec 2007 de Bordeaux par Decanter. Deux étoiles au Guide Hachette 2008.

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 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. North exposure.

Vineyard: 9 acres. Grape varieties for this wine: 100% Sauvignon. Yield: 50 Hls/ha. Production: 24.000 bottles.

Vineyard management and winemaking: Plot selection. Debudding, large leaf surface, leaf plucking, crop thinning. Total destemming. Low temperature skin contact maceration (100%). Pneumatic low pressure press. Cold stabulation (4°C). Fermentation and 6 months ageing on spent lees with stirring in french oak barrels and stainless steel vat. Low dose fining. Filtering on plates only during airtight bottling.

Tasting: Produced from our best plots, this reserve delivers vibrant and elegant aromas of peach, pear, citrus, exotic fruits and toasty oak. Ripe, concentrated, with fine depth to smoky, mineral - almost salty - and exotic/grapefruit flavours. Citrus, mineral, cedary oak and a kiss of crème fraîche linger on the long finish, unveiling a distinctive and complex identity – a sense of origin – for this wine.

Serving: Best served at 45-52°F with grilled seafood, "en sauce" fishes or goat cheese. Drink now for full aromatic expression. Optimum: 2 years. Ageing potential: 10 years.

Distinctions : Gold medals at the concours général de Paris & Bordeaux wines competition 2010 . **Previous vintages:** Ranked among the 20 best 2007 dry white Bordeaux by the Decanter (07/08). Two stars in the 2008 Guide Hachette, 87/100 by the Wine Enthusiast.