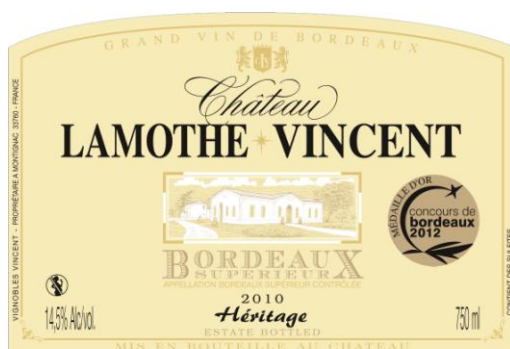


# Château LAMOTHE VINCENT 2010

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 9.5 hectares. Encépagement pour ce vin : 90% Merlot – 10% Cabernet-Sauvignon. Rendement : 45 Hls/ha. Production : 56.000 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, la cerise noire, la mûre, le pain grillé, la vanille et le bacon. Bouche ample et généreuse, aux tanins denses et soyeux, belle sucrosité, finale minérale et pain grillé.

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

**Distinctions :** Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2012. Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2012. 4.5/5 Guide Hubert 2012 (Restaurants et vins). 2 étoiles au Guide Hachette 2013. Noté 16.5/17 par Jacques Dupont dans le magazine Le Point, etc...

**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:** 24 acres. Grape varieties for this wine : 90% Merlot – 10% Cabernet-Sauvignon. Yield: 45 Hls/ha. Production : 56.000 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 liquorice, blackcherry, crushed strawberry, vanilla, bacon 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:** Gold medal at Bordeaux Competition wines 2012. 2 stars in Guide Hachette 2013. 16.5/17 by Jacques Dupont in Le Point Magazine. Silver medal at 2012 Paris competition wines. 4.5/5 Guide Hubert 2012 (Restaurants and Wines).