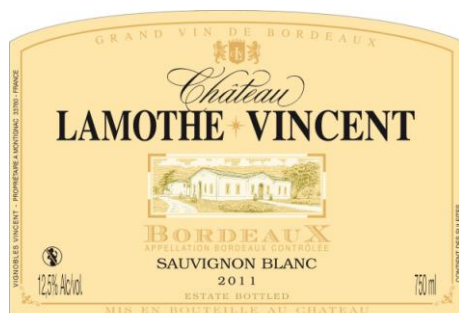


Château LAMOTHE VINCENT 2011

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 Castelveuil.

Terroir : Croupe argilo-siliceuse reposant sur le calcaire rocheux et limons argileux sur argiles à crasse ferrique à Montignac. Argiles sur marnes à Castelveuil. Exposition nord majoritaire pour les blancs.

Vignoble : 15.5 hectares. Encépagement : 90% Sauvignon – 10% Sémillon. Rendement : 59 Hls/ha. Production : 122.000 bouteilles.

Technique : Sélections parcelaires. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Mode de conduite orienté qualité : Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage. Tri manuel de la vendange. Eraflage total. Macération pelliculaire à froid (48 H). Pressurage délicat. Stabulation à froid. Température de fermentation de 18° C. Pressoir pneumatique. Elevage en cuves Inox de 2 à 6 mois sur lies par brassage. Collage à faible dose avant filtration sur kieselghur. Mise en bouteille sous azote.

Degustation : Robe jaune paille à reflets verts. Arômes et saveurs envoûtants de pêche, abricot, fruits exotiques, pamplemousse, buis et minéral. Bon équilibre entre maturité et vivacité. Vin frais et ample. Longueur en bouche intéressante.

Service : A boire entre 6 et 10°C sur fruits de mer, poissons et viandes blanches. A boire dès maintenant pour une expression aromatique maximale. Optimum d'évolution: 1 an. Longévité: 5 ans.

Distinctions : Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2012. Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France 2012. Noté 4.5/5 par Hélène Durand (Chroniqueuse Revue des vins de France et Guide Hubert) dans le Guide Hubert 2012. 1 étoile dans le Guide Hachette 2013. 15.5/20 Guide Gerbelle et Maurange 2013.

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 Castelveuil, 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 at Castelveuil. North exposure for white varieties.

Vineyard: 39 acres. Grape varieties for this wine: 90% Sauvignon – 10% Semillon. Yield: 59 Hls/ha. Production: 122.000 bottles.

Vineyard management and winemaking: Plot selection. Manual selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Low temperature 48 H Skin contact maceration (100%). Pneumatic low pressure press. Long cold stabulation (4°C) and medium temperature fermentation (18°C). 2 to 6 months ageing on spent lees with stirring. Low dose fining and cooling treatment. Filtering on earth, then on plates during airtight bottling.

Tasting: Pale lemon-gold colour with green tints. Brims with peach, apricot, exotic fruits, gooseberry, citrus and mineral aromas and flavours. Good balance between acidity and roundness, structured and mouth-filling. Long on the finish.

Serving: Best served at 45-52°F with seafood, fishes, white meat and goat cheese. Drink now for full aromatic expression. Optimum: 1 year. Ageing potential: up to 5 years.

Distinctions: Silver medal at the French 2012 International Wine Challenge. Bronze medal at the 2012 Grands Vins de France Competition. Ranked 4.5/5 by Hélène Durand (Revue des vins de France reviewer) in the 2012 Hubert Guide. 1 star in the 2013 Guide Hachette. 15.5/20 in the 2013 Guide Gerbelle and Maurange.