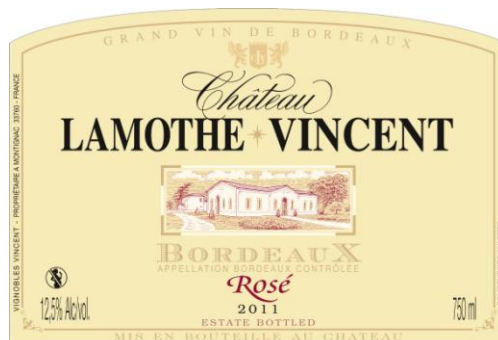


Château LAMOTHE VINCENT 2011

AOC BORDEAUX ROSE



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 ferrugineuse. Exposition nord majoritaire pour les parcelles destinées au rosé.

Vignoble : Superficie 4 hectares. Encépagement pour ce vin: 50% Cabernet-franc – 50% Cabernet-sauvignon. Rendement : 52 Hls/ha. Production : 26.500 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 préfermentaire à froid (8 à 24 heures). Pressurage délicat (Pressoir pneumatique). Stabulation à froid. Température de fermentation de 18° C. Elevage en cuves Inox de 1 à 3 mois sur lies.

Dégustation : Robe grenadine - brillant. Nez envoûtant de fruits rouges (Cassis, groseille, framboise), grenade et agrumes. Notes florales. Bouche ample, belle fraîcheur, aux fruits rouges savoureux (fraise machée) et généreux. Longueur en bouche portée par des saveurs douces de fruits mûrs.

Service : A boire entre 6 et 10°C sur entrées, grillades et viandes blanches. A boire dès maintenant pour une expression maximale. Optimum d'évolution: 1 an. Longévité: 4 ans.

Distinctions : 4/5 Guide Hubert 2012 (Restaurants et vins). Sélection des Guides Bettane et Desseauve, Dussert-Gerber, Gault & Millau 2013. 27 médailles au cours des 10 derniers millésimes.

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: Silty-clayey soils on a deeper layer of clay enriched with ferrous particles. North exposure for rose devoted blocks.

Vineyard: 10 acres. Grape varieties for this wine: 50% Cabernet-franc – 50% Cabernet-sauvignon. Yield: 52 Hls/ha. Production: 26.500 bottles.

Vineyard management and winemaking: Plot selection. Manual selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Low temperature 24 H Skin contact maceration (100%). Pneumatic low pressure press. Long cold stabulation and medium temperature fermentation (18°C). 1 to 3 months ageing on spent lees with stirring.

Tasting: Grenadine colour - brilliant. Brims with red fruits (blackcurrant, gooseberry, raspberry) and citrus. Floral notes. This fruity and lively wine will bring you pure pleasure moments: You will be surprised by its flesh and the very silky tannins will wrap you in softness. Generous crushed strawberry on the palate. Long on the finish with ripe red fruits flavours.

Serving: Best served at 45-52°F with BBQ's, entrées and white meat. Drink now for full aromatic expression. Optimum: 1 year. Ageing potential: up to 4 years.

Distinctions: Selections of Bettane et Desseauve, Dussert-Gerber, Gault & Millau, Hubert 2013 Guides. 27 medals during the last ten years.