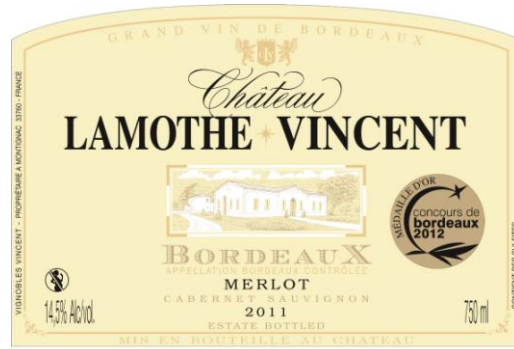


# Château LAMOTHE VINCENT 2011

## AOC BORDEAUX RED



**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 Castelvieil.

**Terroir :** Croupe argilo-siliceuse reposant sur le calcaire rocheux et limons argileux sur argiles à crasse ferrique à Montignac. Argiles sur marnes et sols argilo-calcaires à Castelvieil. Exposition Sud à 80 %.

**Vignoble :** Encépagement pour ce vin : 85% Merlot – 15% Cabernet-Sauvignon. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 260.000 bouteilles.

**Technique :** Sélections parcellaires. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Mode de conduite orienté qualité : Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage, vendanges vertes. Tri manuel de la vendange. Eraflage total. Macération préfermentaire à froid (6 jours) ou à chaud. Température de fermentation 24-28°C. Cuvaison de 12 à 24 jours avec délestages. Elevage en cuves Inox et en chêne français avec contrôle des températures et de l'oxygénation. Elevage sur lies.

**Degustation :** Robe sombre à nuances pourpres. Nez de fruits rouges (fraise écrasée, cassis), de fruits noirs (mûre, cerise noire), réglisse et épices, minéral et légèrement grillé. Bouche puissante et équilibrée avec une grande sucrosité et des tanins denses et onctueux. Finale persistante.

**Service :** A boire entre 15 et 18°C sur viandes rouges, agneau, volailles. A boire dès maintenant pour une expression aromatique fraîche maximale. Optimum d'évolution: 4 ans. Longévité: 15 ans.

**Distinctions :** Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2012. 16.5/20 Decanter. Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2012. Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2012. 15.5/20 par Jacques Dupont/Le Point. Sud-Ouest. Cuisine et Vins de France.

**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 at Montignac. Deep clayey soils and clayey-chalky soils at Castelvieil. South exposure for 80%.

**Vineyard:** Grape varieties for this wine: 85% Merlot – 15% Cabernet-Sauvignon. Yield: 50 Hls/ha. Production : 260.000 bottles.

**Vineyard management and winemaking:** Varietals adapted to soils and sun exposures. Debudding, large leaf surface, leaf plucking, crop thinning. Plot selection. Cold pre-fermentation maceration (6 days). Temperature controlled fermentation (24-28 °C). 12 to 24 day vatting with "délestages". Temperature and oxygene controlled ageing in stainless steel vats and french oak. Ageing on lees.

**Tasting:** Deep colour with crimson tints. Brimming with black fruits flavours (black berry, black cherry), red fruits (cassis, crushed strawberry and liquorice). Mineral, spicy and toasty. Full-bodied, mouth-filling texture, with ripe and toasty tannins on the long finish.

**Serving:** Best served at 60-65°F with red meat, grilled meat and game. Also well suited for pasta, red sauces and cheese. Drink now for full fresh aromatic expression. Optimum: 4 years. Ageing potential: up to 15 years.

**Distinctions:** Gold Medal at 2012 Bordeaux competition Wines. 16.5/20 Decanter. Silver medal at the 2012 Paris wine competition. Silver medal at the French 2012 International Wine Challenge. 15.5/20 by Jacques Dupont in Le Point . Sud-Ouest newspaper. Cuisine et Vins de France.