

Château LAMOTHE VINCENT 2012  
SAUVIGNON BLANC  
INTENSE  
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. Exposition nord.

**Vignoble :** 3.9 hectares. Encépagement : 100% Sauvignon Blanc. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 26.000 bouteilles.

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

**Degustation :** Robe jaune clair à reflets verts. Arômes et saveurs intenses de pêche, ananas, pamplemousse rose et bourgeon de cassis, enveloppés par des notes minérales. Bon équilibre entre maturité et vivacité. Vin frais et ample. Grande longueur en bouche, sur le fruit et la minéralité.

**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'Or au Concours Général Agricole de Paris 2013. Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2013. 16.5/20 Decanter. 92/100 par le Wine Enthusiast.

**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. North exposure.

**Vineyard:** 10 acres. Grape varieties for this wine: 100% Sauvignon Blanc. Yield: 50 Hls/ha. Production: 26.000 bottles.

**Vineyard management and winemaking:** Plot selection. Manual selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Low temperature skin contact maceration. Pneumatic low pressure press. Long cold stabulation (6°C) and medium temperature fermentation (18°C). 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 intense peach, exotic fruits, gooseberry, citrus aromas and flavours, coated in mineral nuances. 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:** Gold medal at the 2013 Paris Wines competition (Concours General Agricole). Silver medal at the 2013 International Sauvignon competition. 16.5/20 Decanter. 92/100 Wine Enthusiast.