

## RECOMPENSES ET REVUE DE PRESSE

Château  
**LAMOTHE \* VINCENT**



depuis 1920

**SAUVIGNON BLANC**  
**INTENSE**  
AOC BORDEAUX BLANC

**2018 :** « Il se dit « intense » et il l'est bel et bien dans ses arômes de fruits blancs mûrs qui gagnent en puissance à l'aération. Souple en attaque, ce vin offre un bon volume et du gras, avant de s'achever par une pointe d'amertume. » **1\* - Guide Hachette des vins 2020.**

**2018 :** Médaille d'Argent au Concours International des Vins de Los Angeles 2019.

**2018 :** « Robe or pâle, brillante. Nez net, sur le fruit (pêche, abricot, pamplemousse). Bouche agréable par son fruit, sa fraîcheur, son attaque gourmande. Évolution plus rectiligne, avec toujours une sensation fruitée (pêche). Idéal pour une mise en bouche. » **Médaille d'Argent – Guide Gilbert & Gaillard 2019.**

**2015 :** « Ce 100% sauvignon blanc tire ce cépage des arômes bien typés d'agrumes, de buis et d'abricot. La bouche se révèle ample et généreuse en fruit, soulignée par une fine fraîcheur aux tonalités végétales et minérales. L'ensemble est équilibré entre caractère variétal, maturité du raisin et apport du terroir. » **1\* - Guide Hachette des vins 2017.**

**2015 :** « De bouche fine, aux senteurs de fruits frais et de fruits secs, d'une jolie finale parfumée ». **Guide des Vins 2017 Dussert-Gerber.**

**2015 :** Médaille d'Or (93/100) au Concours International de Los Angeles 2016.

**2015 :** « Robe jaune clair brillant, reflets verts. Nez racé, silex, bourgeon de cassis, sur fond d'agrumes élégants. En bouche, une matière souple, enveloppée, riche, on apprécie l'élégance et la maîtrise de l'exubérance, un style à marier aux brochettes de poissons. » **Médaille d'Argent – 86/100 Guide Gilbert & Gaillard 2016.**

**2015 :** « Bon équilibre général, légèrement fumé avec des notes d'abricot, dans un style très moderne. » **87/100 Decanter.**

**2015 :** Médaille d'Argent au Challenge International des Vins 2016.

**2014 :** « Un 100% sauvignon au nez soutenu de citron, d'orange sanguine et de fleurs blanches, prolongé par un palais vif sans excès, ample et long. » **1\* - Guide Hachette des vins 2016.**

**2014 :** « Ce vin est très agréable, avec des notes d'amande, de fruits mûrs et de bruyère, harmonieux. » **Guide Dussert-Gerber des Vins 2016.**

**2014 :** « Joli nez de fruits blancs, fumé et épicé, grande minéralité, bouche franche, charnue, aromatique, avec une belle fraîcheur, pour ce blanc agréable et bien fait. » **4 verres – Guide Hubert 2015/2016.**

**2014 :** « Robe jaune pâle, reflets vert. Nez franc agréable, agrumes, pêche, touche légèrement exotique (mangue) en retrait. Attaque souple, bouche assez concentrée, fraîche, acidulée. Finale légèrement épicée. Un vin typé à déguster sur de beaux crustacés. » **Médaille d'Or - Guide Gilbert et Gaillard 2015.**

**2014 :** « Voilà un blanc intense comme c'est écrit sur l'étiquette, un blanc doté du bouquet parfumé du sauvignon comme on l'attend avec ses notes de buis, chèvrefeuille et cassis, un peu poudré, floral, avec des nuances de rose. La bouche est palpitante et bien équilibrée avec une jolie finale acidulée. Pour des fromages de chèvre secs. » **15/20 Magazine Cuisine et Vins de France Avril/Mai 2015.**

**2014 :** Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2015.

**2014 :** Médaille de Bronze au Concours des vins de Bordeaux 2015.

**2013 :** Noté 87.5/100 par Andréas Larsson et Markus Del Monego **dans le Tasted 100% Blind.**

## RECOMPENSES ET REVUE DE PRESSE

Château  
**LAMOTHE \* VINCENT**



depuis 1920

**SAUVIGNON BLANC**  
**INTENSE**  
AOC BORDEAUX BLANC

**2013** : « Joli nez de noisette et de fruits frais, bouche parfumée et intense ». **Guide Dussert-Gerber 2015.**

**2013** : Lauréat au Challenge en Entre-Deux-Mers 2014.

**2013** : « Robe or clair, reflets verts. Nez typé intense sur les agrumes, la pêche, les fruits exotique. Attaque douce, bouche veloutée, riche où les arômes sont ciselés. Ensemble élégant et équilibré. On l'appréciera sur un plateau de fruits de mer ». **Médaille d'or – Guide Gilbert et Gaillard 2015.**

**2013** : « Un 100% sauvignon qui possède toute la fraîcheur et la vivacité de ce cépage. Les notes d'agrumes sont présentes sur des nuances citronnées en finale. Un blanc parfait à boire sur des fruits de mer ». **Sélection du Guide des bonnes affaires du vin 2015. Gerbelle et Maurange.**

**2012** : «Plein, mûr et fruité, c'est un vin juteux. Riche et opulent, il met en évidence l'intensité de la prune verte et l'orange acidulée. Sa texture est dense et concentrée. Attendre un an pour l'optimum d'évolution. » **Noté 92/100 par le Wine Enthusiast.**

**2012** : "Goûtez le Bordeaux Blanc cuvée Intense 2012, finement bouqueté, de bouche fraîche et tendre." **Guide Dussert Gerber 2014.**

**2012** : "La cuvée Intense 2012, droite, nerveuse et fruitée est citée." **Guide Hachette 2014.**

**2012** : « Ce sauvignon blanc est bien défini par ses notes de fruits de la passion, de poivre vert et de citron, qui laisse de la fraîcheur en fin de bouche. » **Noté 16.5/20 par Jane Anson dans le Decanter Magazine 2013.**

**2012** : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2013.

**2012** : Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2013.

**2011** : « Ce vin finement équilibré a de la richesse et un caractère d'agrumes croquants. Notes de zeste de citron concentré. Capsule à vis. » **88/100 - Wine Enthusiast 02/01/2013.**

**2011** : « Une belle harmonie entre le raffinement et la maturité de fruit, de jolies notes minérales et florales, une bouche tendue, tonique et d'une exquise fraîcheur. Très agréable. » **14.5/20 - Guide Bettane et Desseauve 2013.**

**2011** : « Joli Bordeaux Blanc cuvée Intense 2011, tout en bouche, aux connotations fruitées avec des nuances de lis, alliant rondeur et vivacité. » **Guide Dussert-Gerber 2013.**

**2011** : Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2012.

**2011** : Noté 15.4/20. 3<sup>o</sup> meilleure note en Bordeaux blanc 2011. **Wein and Markt (1<sup>o</sup> revue vin allemande).**

**2011** : Classé parmi les 12 meilleurs Bordeaux Blancs 2011. **Noté 1 Bacchus dans VINO MAGAZINE.**

## RECOMPENSES ET REVUE DE PRESSE

Château  
LAMOTHE \* VINCENT



depuis 1920

SAUVIGNON BLANC  
INTENSE  
AOC BORDEAUX BLANC

**2011 :** « Robe jaune d'or vert soutenue, nez très harmonieux, d'un grand raffinement et d'une grande maturité, avec un fruit fondu, des notes florales suaves et minérales, bouche franche, charnue, très aromatique, tendue et tonique, avec une exquise fraîcheur. » **Noté 4.5/5 dans le Guide Hubert (Restaurants et vins) 2012.**

**2010 :** Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2011.

**2010 :** « Ce domaine, régulièrement distingué dans le Guide, est orienté vers le développement durable (fertilisants organiques au vignoble, énergie produite par des panneaux solaires, économie de l'eau, dépollution des effluents viti-vinicoles...). Il propose un superbe 2010, très représentatif de l'appellation : une robe jaune pâle aux franges vertes ; de jolis parfums « sauvignonnés » associant fruits blancs, agrumes, feuilles de cassis et fleur d'acacia ; une bouche à la fois vive et ample, grasse et bien structurée. Un pur sauvignon harmonieux et fruité, à apprécier dès aujourd'hui. » **2\* - Guide Hachette 2012.**

**2010 :** Premier Millésime.