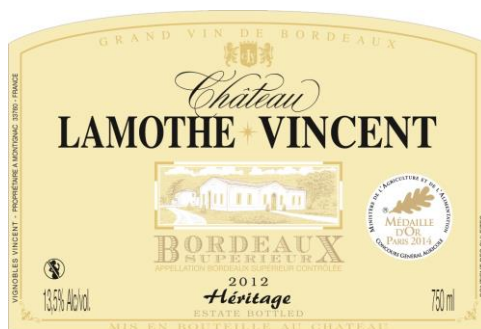


# Château LAMOTHE VINCENT 2012

Héritage  
AOC BORDEAUX SUPERIEUR



**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 Castelveil.

**Terroir :** Croupe argilo-siliceuse reposant sur le calcaire rocheux à Montignac. Argiles gonflantes et sols argilo-calcaires à Castelveil. Exposition Sud à 80 %.

**Vignoble :** Superficie totale de 11 hectares. Encépagement pour ce vin : 75% Merlot – 25% Cabernet-Sauvignon. Rendement : 45 Hls/ha. Production : 65.000 bouteilles.

**Technique :** Sélections parcellaires. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Mode de conduite: Ébourgeonnage, grande surface foliaire, effeuillage, vendanges en vert. Tri manuel de la vendange. Eraflage total. Macération préfermentaire à froid (6 jours). Température de fermentation 28-30° C. Cuvaision de + de 20 jours. Micro-oxygénation. Fermentation malolactique partielle en fûts de chêne français et américain. Elevage en fûts de chêne sur lies avec rotation des fûts. Durée de l'élevage: 12 mois.

**Degustation :** Robe rubis profond à nuances pourpres. Joli nez où se mêlent la réglisse, la cerise noire, la mûre, le pain grillé, la vanille et le bacon. Bouche ample et généreuse, aux tanins denses et soyeux, belle sucrosité, finale minérale et pain grillé.

**Service :** A boire entre 16 et 18°C sur viandes rouges, gibiers, volailles en sauces ou rôties, et fromages de caractère. A boire dès maintenant pour une expression variétale maximale. Optimum de complexité: 5-8 ans. Longévité: 20 ans.

**Distinctions :** Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2014. "Réussite" - Revue des vins de France Juin 2013. 4.5/5 Guide Hubert (Restaurants et Vins). Médaille d'or Guide Gilbert et Gaillard 2015. Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2014. Médaille d'argent au Concours International de Los Angeles 2014.

**History :** For 4 generations, Château LAMOTHE-VINCENT has remained a family company, while an attentive 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 Castelveil, both in the Entre-Deux-Mers area.

**Soil and Subsoil:** Clayey-siliceous brow resting on rocky limestone at Montignac. Deep clayey soils and clayey-chalky soils at Castelveil. 80% South exposure.

**Vineyard:** 27 acres. Grape varieties for this wine : 75% Merlot – 25% Cabernet-Sauvignon. Yield: 45 Hls/ha. Production : 65.000 bottles.

**Vineyard management and winemaking:** Varietals adapted to soils and sun exposures. Debudding, large leaf surface, leaf plucking, crop thinning. Plot selection. Manual selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Cold pre-fermentation maceration (6 days). Temperature controlled fermentation (28-30 °C). 20 to 30 days vatting. Microoxygenation. Ageing on lees in french and american oak barrels (33% new) for 12 months.

**Tasting:** Deep cherry red with rubis tints. Complex bouquet of liquorice, blackcherry, crushed strawberry, vanilla, bacon and cedar notes. Rich and elegant, earthy black fruits wrapped in full, well-integrated tannins and mineral-vanilla nuances, long finish.

**Serving:** An ideal match for red meats, lamb, roast duck. Also well suited for pasta, red sauces and cheese. Serve from 62 to 66°F. Optimum: 5-8 years. Ageing potential: up to 20 years.

**Distinctions:** Gold medal at the 2014 Paris wine competition. Gold medal at the 2015 Gilbert & Gaillard tasting. "Well-crafted" - Revue des vins de France - June 2013. 4.5/5 stars Guide Hubert (Restaurants & Wines). Gold medal at the 2014 Bordeaux wines competition. Silver medal at the 2014 Los Angeles International Wine Competition.