

Château LAMOTHE VINCENT 2013
INTENSE
AOC BORDEAUX ROUGE



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 gonflantes et sols argilo-calcaires à Castelvieil. Exposition Sud à 80 %.

Vignoble : Superficie de 6 hectares. Encépagement pour ce vin : 100% Merlot. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 40.000 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 (1 à 9 jours). Température de fermentation 26°C. Cuvaisons de 21 à 24 jours avec délestages. Elevage en cuves sous chêne de haute futaie avec contrôle des températures et de l'oxygénation.

Degustation : La robe est profonde, presque noire. Le nez exhale de savoureux arômes de fruits rouges (fraise écrasée, cassis) et de fruits noirs (mure, cerise noire), enveloppés par des notes vanillées, épicées et minérales. En bouche, on savoure la chair du raisin à maturité optimale qui enveloppe des tanins denses au grain noble. On retrouve la suavité et le fruit dans une finale persistante.

Service : A boire entre 16 et 18°C sur viandes rouges, agneau, volailles. A boire dès maintenant pour une expression aromatique maximale. Optimum d'évolution: 3-5 ans. Longévité: 15 ans.

Distinctions : Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2014. Médaille d'Or au Concours Général de Paris 2014. Médaille de bronze au Concours international de Los Angeles 2014.

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: 15 acres. Grape varieties for this wine: 100% Merlot. Yield: 50 Hls/ha. Production : 40.000 bottles.

Vineyard management and winemaking: Varietals adapted to soils and sun exposures. Debudding, large leaf surface, leaf plucking, crop thinning. Plot selection. Pre-fermentation maceration (1 to 9 days). Temperature controlled fermentation (26 °C). 21 to 24 day vatting with "délestages". Temperature and oxygene controlled ageing in vats with high origin french oak .

Tasting: This wine stands out for its ripe aromatic intensity and its complex fruit style. Dark and deep red colour. Red fruits (blackcurrant, crushed strawberry) and black fruits (blackcherry, blackberry) brim over a spicy, liquorice and vanilla/mineral background. Full-bodied, the palate has the flesh of ripe fruit and velvety, coated tannins. We find back appealing fruit and ripeness 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: 3-5 years. Ageing potential: up to 15 years.

Distinctions: Gold medal at the 2014 Bordeaux Wine Competition. Gold medal at the 2014 Paris Wine Competition. Bronze medal at the 2014 Los Angeles international wine Competition.