

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT "HERITAGE" MILLESIME 2014

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 GEOGRAPHIQUE

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 et Brunisols argileux sur molasses calcaires.

VIGNOBLE

Superficie totale de 1.8 hectare. Encépagement pour ce vin : 55% Sauvignon - 45% Sémillon. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 12.000 bouteilles.

TECHNIQUE

Sélection parcelaire. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement). Mode de conduite: Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage. Tri manuel de la vendange. Eraflage total. Macération pelliculaire courte à froid. Pressurage pneumatique délicat. Stabulation à froid sur bourbes. Débourageage soigné. Fermentation et élevage sur lies de 5 mois en fûts de chêne français et cuve inox. Collage léger et mise en bouteille sous azote.

DEGUSTATION

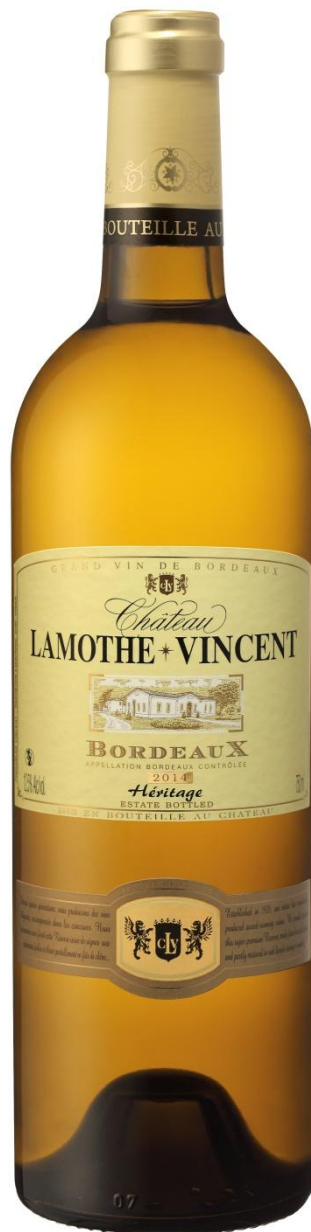
Issue de nos meilleures parcelles, cette réserve comblera les amateurs de grands vins avec ses arômes élégants de pêche, d'ananas, de sureau et de fruits exotiques, épaulés de notes briochées et grillées. En bouche, le fruit dense est épaulé par des saveurs minérales et épicées, et une structure riche. La finale longue et pleine dévoile toute la noblesse d'un vin de grande origine.

SERVICE

A boire entre 6 et 8°C sur poissons en sauce ou viandes de la mer grillées, dès maintenant pour une expression aromatique maximale. Optimum d'évolution: 2 ans.
Longévité: 8 ans.

DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2015.
Médaille d'Or au Guide Gilbert & Gaillard 2015. 90+.
Sélection Decanter.



HISTORY

For 4 generations, Château Lamothe-Vincent has remained a family company, while an attentive team contributes know-how in vineyards.

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 and rich clayey soil on calcareous molasse subsoil.

VINEYARD

5 acres. Grape varieties for this wine: 55% Sauvignon. 45% Semillon. Yield: 50 Hls/ha. Production: 12.000 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Plot selection. Debudding, large leaf surface, leaf plucking, crop thinning if necessary. Total destemming. Low temperature skin contact maceration. Pneumatic low pressure press. Cold stabulation (6°C) on must deposits. Gentle settling and careful racking. Fermentation at 18-20°C and 6 months ageing on spent lees with stirring in french oak barrels and stainless steel vat. Low dose fining. Filtering on plates only during airtight bottling.

TASTING

Produced from our best plots, this reserve delivers elegant aromas of peach, pineapple, citrus, exotic fruits and grilled nuts. Ripe, concentrated, with fine depth to smoky, mineral - almost salty - and exotic/grapefruit flavours. Fruits, mineral character and a kiss of crème fraîche linger on the long finish, unveiling a distinctive and complex identity - a sense of origin - for this wine.

SERVING

Best served at 45-52°F with grilled seafood, "en sauce" fishes or goat cheese. Drink now for full aromatic expression.
Optimum: 2 years. Ageing potential: 8 years.

DISTINCTIONS

Gold medal at the 2015 Bordeaux wines competition.
Gold medal at the 2015 Gilbert & Gaillard tasting.
Decanter selection.