

# 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 trois blocs parcelaires, l'un situé à Montignac, le deuxième à Castelveil, le troisième à Daubèze.

## TERROIR

Croupe argilo-siliceuse sur molasse de l'Agenais à Montignac. Brunisols et calcosols sur argiles gonflantes à Castelveil. Rendosols sur calcaires à astéries à Daubèze. Exposition Sud à 80 %.

## VIGNOBLE

Superficie totale de 12 hectares. Encépagement pour ce vin : 80% Merlot – 20% Cabernet-Sauvignon. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 80.000 bouteilles.

## TECHNIQUE

Sélections parcelaires. 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. Cuvaison 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

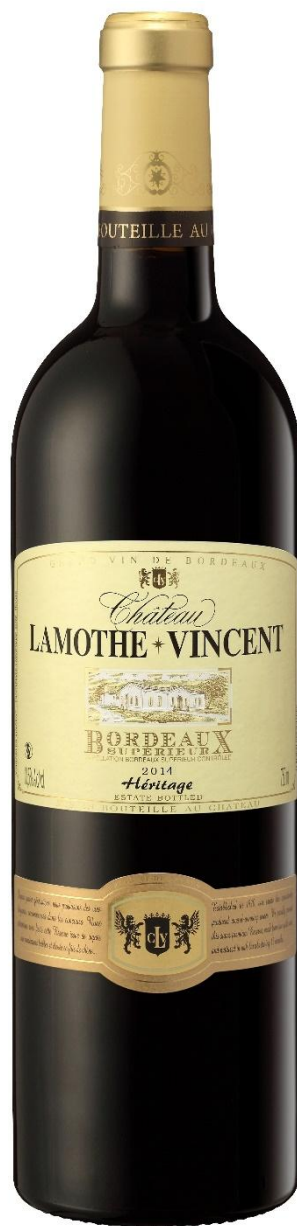
Robe rubis profond à nuances pourpres. Superbe nez épanoui et raffiné de fruits rouges, pivoine, cerise noire, mûre, épices douces et vanille. Attaque veloutée, bouche ample et généreuse, aux tanins gras et soyeux, belle sucrosité. Finale solide, fraîche et d'un bel équilibre.

## 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: 15 ans.

## DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2016.  
Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2016.  
Médaille d'Or au Concours International de Los Angeles 2016.  
Quatre fois Talent des Bordeaux Supérieurs.



## HISTORY

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

## GEOGRAPHICAL LOCATION

Château Lamothe-Vincent is composed of three main pieces, one lying at Montignac, another situated at Castelveil, the third at Daubèze.

## SOIL AND SUBSOIL

Clayey-siliceous brows resting on limestone or clay enriched with ferrous particles at Montignac. Clayey-chalky soils on inflating clayey subsoils at Castelveil. Clayey-chalky soils on an asteriated limestone plateau at Daubeze. 80% South exposure.

## VINEYARD

30 acres. Grape varieties for this wine : 80% Merlot – 20% Cabernet-Sauvignon. Yield: 50 Hls/ha. Production : 80.000 bottles.

## VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Plot selections based on terroir and vineyard age. Varietals adapted to soils and sun exposures. Organic fertilizers only. Debudding, large leaf surface, leaf plucking, crop thinning. Manual selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Cold pre-fermentation maceration (6 days at 6-10°C). 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 purple tints. Complex and refined bouquet of red fruits, blackcherry, blackcherry, spices and vanilla. Silky attack, then rich and elegant mouth, with the same flavours wrapped in full, well-integrated tannins. Fresh and well-balanced on the long mineral 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 2016 Paris wines competition (Concours Agricole de Paris).  
Gold Medal at the 2016 Brussels worldwide competition.  
Gold medal at the 2016 Los Angeles wines & spirits competition.  
4 times winner of the Bordeaux Supérieur cup in 10 years.