

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT "LE GRAND ROSSIGNOL"

MILLESIME 2014

HISTORIQUE

Le Grand Rossignol est LE cru historique du domaine. Depuis un siècle, il produit des raisins au caractère exceptionnel.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Parcelle située sur la commune de St-Félix-de-Foncaude.

TERROIR

Croupe légèrement convexe. Sols et sous-sols très argileux au caractère gonflant marqué (Smectites). Exposition Est. Contrainte hydrique moyenne à forte, très tamponnée.

VIGNOLE

Superficie parcellaire de 3 hectares. Encépagement pour ce vin : 100% Merlot. Production : 10.000 bouteilles. Rendement : 42 hl/ha.

TECHNIQUE

Cru parcellaire. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement naturel). 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° C. Cuvaison de 22 jours. Fermentation malolactique en fûts de chêne français neufs, haute futaie. Elevage en fûts de chêne sans soutirage. Durée de l'élevage : 16 mois.

DEGUSTATION

Robe noire à nuances pourpres. Nez puissant et racé exhalant la cerise noire, la mûre, la réglisse, le graphite, le cèdre, le pain grillé. Bouche d'une ampleur et d'une suavité exceptionnelles, aux tanins serrés et soyeux. Finale interminable sur des notes minérales et toastées de fruits noirs.

SERVICE

A boire entre 16 et 18°C sur viandes rouges ou gibiers. Ouvrir la bouteille sans décanter 24H avant service, ou décanter et servir aussitôt. Optimum : 8 ans. Garde : 20 ans.

DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Challenge International du vin 2016.
Prix Spécial Vin Rouge de France (meilleure note attribuée dans le concours).
Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2016.
Médaille d'Or au Challenge des vins en Entre-deux-Mers 2016.
Prix spécial Vin Rouge du Challenge des vins en Entre-deux-Mers 2016.



HISTORY

The Cru "Le Grand Rossignol" was the first block to exhibit exceptional potential in LV domain history, a century ago.

GEOGRAPHICAL LOCATION

Single plot situated in St-Félix de Foncaude.

SOIL AND SUBSOIL

Deep clayey soil and subsoil with uncommon inflating properties. East exposure. Natural medium to high water constraint, with perfect regulation for high-end Merlot grapes.

VINEYARD

7 acres. Grape variety for this wine: 100% Merlot. Yield: 42 Hls/ha. Production: 10.000 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Single Plot Cru. Debudding, large leaf surface, leaf plucking, no need of crop thinning. 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 °C). 20 to 30 days vatting. Malolactic fermentation in barrels. Ageing on lees in 100% new French oak barrels (best origin) for 16 months.

TASTING

Deep black colour with purple tints. Powerful and complex bouquet of liquorice, blackcherry, blackberry, graphite, cedar, toast... Extremely rich though elegant, its full, silky and coated tannins wrap you in softness. Mineral-toasty nuances on the long finish. A pure expression of its rare origin.

SERVING

An ideal match for red meats, lamb, roast duck. Serve from 62 to 66°F. Open the bottle 24H before servicing OR immediately in a decanter. Optimum: 8 years. Ageing potential: more than 20 years.

DISTINCTIONS

Gold medal at the 2016 french International Wine Challenge.
French red Trophy at the 2016 french International Wine Challenge!
Gold Medal at the 2016 Brussels worldwide competition.
Gold medal at the 2016 Entre-deux-mers wines challenge.
Red Trophy at the 2016 Entre-deux-mers wines challenge.