

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT "TRADITION" MILLESIME 2015

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 les molasses de l'Agenais, limons argileux sur argiles bariolées. Exposition nord majoritaire pour les parcelles destinées au rosé.

VIGNOBLE

6.5 hectares. Encépagement pour ce vin: 20% Merlot - 30% Cabernet-franc – 50% Cabernet-sauvignon. Rendement : 55 Hls/ha. Production : 46.500 bouteilles.

TECHNIQUE

Sélections parcelaires. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Mode de conduite orienté qualité : Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage. Tri manuel de la vendange. Erafage total. Macération préfermentaire à froid (8 à 24 heures). Pressurage délicat (Pressoir pneumatique). Stabulation à froid. Température de fermentation de 14 à 18° C. Elevage en cuves Inox de 1 à 3 mois sur lies.

DEGUSTATION

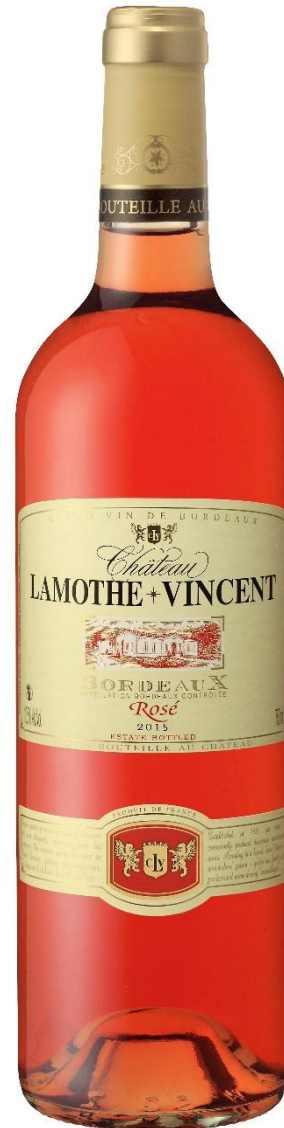
Robe grenadine - brillant. Nez envoûtant de fruits rouges (Cassis, groseille, framboise), grenadine et agrumes. Notes florales (rose). Bouche ample, belle fraîcheur aux fruits rouges savoureux (fraise machée) et généreux. Longueur en bouche portée par des saveurs douces de fruits mûrs.

SERVICE

A boire entre 6 et 10°C sur entrées, grillades et viandes blanches. A boire dès maintenant pour une expression maximale. Optimum d'évolution: 1 an. Longévité: 4 ans.

DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Challenge International des vins 2016.
Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016.
Médaille d'Argent au Concours de Mâcon 2016.



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 two main pieces, one lying at Montignac, the other situated at Castelveuil, both in the Entre-Deux-Mers area.

SOIL AND SUBSOIL

Silty-clayey soils on a deeper layer of clay enriched with ferrous particles. North exposure for rose devoted blocks.

VINEYARD

16 acres. Grape varieties for this wine: 20% Merlot - 30% Cabernet-franc – 50% Cabernet-sauvignon. Yield: 55 Hls/ha. Production: 46.500 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Plot selection. Manual selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Low temperature 24 H Skin contact maceration (100%). Pneumatic low pressure press. Long cold stabulation on must. Temperature fermentation (14 to 18°C). 1 to 3 months ageing on spent lees with stirring. Low dose fining and cooling treatment. Filtering on earth, then on plates during airtight bottling.

TASTING

Grenadine colour - brilliant. Brims with red fruits (blackcurrant, gooseberry, raspberry) and citrus. Floral notes (rose). This fruity and lively wine will bring you pure pleasure moments: You will be surprised by its flesh and the very silky tannins will wrap you in softness. Generous crushed strawberry on the palate. Long on the finish with ripe red fruits flavours.

SERVING

Best served at 45-52°F with BBQ's, entrées and white meat. Drink now for full aromatic expression. Optimum: 1 year. Ageing potential: up to 4 years.

DISTINCTIONS

Gold Medal at the 2016 french International Wine Challenge.
Gold Medal Gilbert & Gaillard 2016.
Silver medal at the 2016 Macon Wines Competition.