

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT

MILLESIME 2016

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 Castelveil (33).

TERROIR

Croupe argilo-siliceuse reposant sur le calcaire rocheux et limons argileux sur argiles à crasse ferrique à Montignac. Brunisols argileux et sols argilo-calcaires à Castelveil. Exposition nord majoritaire pour les blancs.

VIGNOBLE

11 hectares. Encépagement : 87% Sauvignon – 13% Sémillon. Rendement : 59 Hls/ha. Production : 88.000 bouteilles.

TECHNIQUE

Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage. Tri manuel de la vendange. Eraflage total. Macération pelliculaire courte à froid. Pressurage pneumatique séquentiel. Stabulation à froid sur bourbes. Température de fermentation de 14 à 18° C. Elevage en cuves Inox de 2 à 6 mois sur lies avec brassage. Collage à faible dose avant filtration sur kieselghur. Mise en bouteille sous azote.

DEGUSTATION

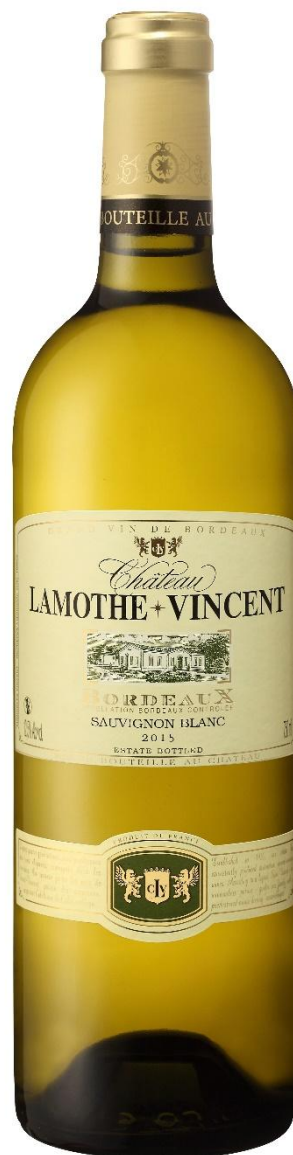
Robe jaune pâle à reflets verts. Arômes et saveurs envoûtants de pêche, fruits exotiques, pamplemousse, buis et minéral, légèrement fumé. Bon équilibre entre maturité et vivacité. Vin frais, gras et ample. Longueur en bouche intéressante.

SERVICE

A boire entre 6 et 10°C sur fruits de mer, poissons et viandes blanches. A boire dès maintenant pour une expression aromatique maximale. Optimum d'évolution: 1 an. Longévité: 5 ans.

DISTINCTIONS

Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2017.



HISTORY

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

GEOGRAPHICAL LOCATION

Château Lamothe-Vincent is composed of two main pieces, one lying at Montignac, the other situated at Castelveil, 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 at Castelveil. North exposure for white varieties.

VINEYARD

28 acres. Grape varieties for this wine: 87% Sauvignon – 13% Semillon. Yield: 59 Hls/ha. Production: 88.000 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Manual selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Low temperature skin contact maceration. Pneumatic sequential pressurage. Long cold stabulation (4°C) on must deposits and medium temperature fermentation (14 to 18°C). 2 to 6 months ageing on spent lees with stirring. Low dose fining and cooling treatment. Filtering on earth, then on plates during airtight bottling.

TASTING

Pale lemon colour with green tints. Brims with pineapple, apricot, exotic fruits, grapefruit, citrus and mineral aromas and flavours. Good balance between acidity and roundness, structured and mouth-filling. Long on the finish.

SERVING

Best served at 45-52°F with seafood, fishes, white meat and goat cheese. Drink now for full aromatic expression. Optimum: 1 year. Ageing potential: up to 5 years.

DISTINCTIONS

Silver medal at the 2017 Lyon International wine competition.

TRADITION

INTENSE

HERITAGE

CRU