

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT "INTENSE" 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 trois blocs parcelaires, l'un situé à Montignac, le deuxième à Castelveuil, le troisième à Daubèze.

TERROIR

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

VIGNOBLE

Superficie de 8 hectares. Encépagement pour ce vin : 40% Cabernet-Sauvignon - 60% Merlot. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 54.000 bouteilles.

TECHNIQUE

Sélections parcelaires. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Mode de conduite orienté qualité : Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage, vendanges vertes. Tri de la vendange. Eraflage total. Macération préfermentaire (1 à 9 jours). Température de fermentation 26°C. Cuvaisons de 21 à 24 jours avec délestages. Elevage en cuves sous chêne de haute futaie avec contrôle des températures et de l'oxygénation.

DEGUSTATION

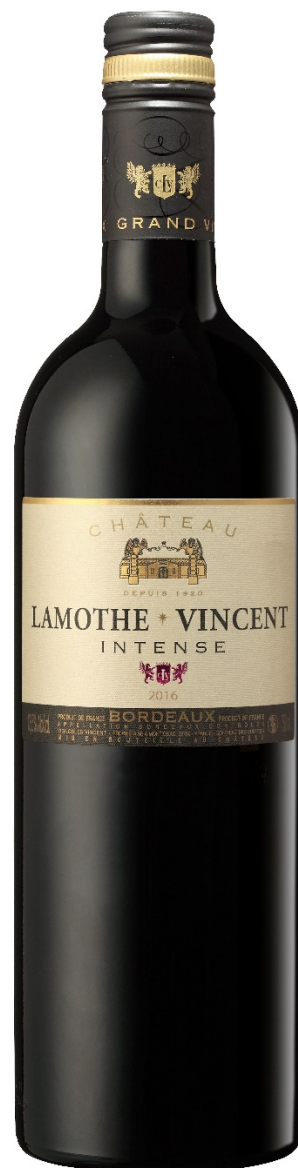
La robe est profonde, presque noire. Le nez exhale de savoureux arômes de fruits rouges (fraise écrasée, cassis) et de fruits noirs (mure, cerise noire), enveloppés par des notes vanillées, épicées et minérales. En bouche, on savoure la chair du raisin à maturité optimale qui enveloppe des tanins denses au grain noble. On retrouve la suavité et le fruit dans une finale persistante.

SERVICE

A boire entre 16 et 18°C sur viandes rouges, agneau, volailles. A boire dès maintenant pour une expression aromatique maximale. Optimum d'évolution: 3-5 ans. Longévité: 15 ans.

DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Concours général Agricole de Paris 2017.
Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2017.
Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2017.
Médaille d'Or au Challenge des vins en Entre-Deux-Mers 2017.



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 Castelveuil, 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 Castelveuil. Clayey-chalky soils on an asteriated limestone plateau at Daubeze. 80% South exposure.

VINEYARD

20 acres. Grape varieties for this wine : 60% Cabernet-Sauvignon - 40% Merlot
Yield: 50 Hls/ha. Production : 54.000 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Plot selections. Varietals adapted to soils and sun exposures. Organic manures only, if necessary. Quality devoted management: Debudding, large leaf surface, leaf plucking, crop thinning. Pre-fermentation maceration (1 to 9 days). Temperature controlled fermentation (26 °C). 21 to 24 day vatting with "délestages". Temperature and oxygene controlled ageing in vats with high origin french oak .

TASTING

This wine stands out for its ripe aromatic intensity and its complex fruit style. Dark and deep red colour. Red fruits (blackcurrant, crushed strawberry) and black fruits (blackcherry, blackberry) brim over a spicy, liquorice and vanilla/mineral background. Full-bodied, the palate has the flesh of ripe fruit and velvety, coated tannins. We find back appealing fruit and ripeness on the long finish.

SERVING

Best served at 60-65°F with red meat, grilled meat and game. Also well suited for pasta, red sauces and cheese. Drink now for full fresh aromatic expression. Optimum: 3-5 years. Ageing potential: up to 15 years.

DISTINCTIONS

Gold medal at the 2017 Paris Wine Competition (Concours général agricole).
Gold medal at the 2017 Lyon International Wine Competition.
Gold medal at the 2017 Bordeaux Wine Competition.
Gold medal at the 2017 Gilbert & Gaillard International Competition.