

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 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: 28 hectares. Encépagement: 80% Merlot – 15% Cabernet-Sauvignon. 5% Cabernet-Franc. Rendement : 54 Hls/ha. Production : 200.000 bouteilles.

TECHNIQUE

Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Mode de conduite orienté qualité : Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage. Tri de la vendange. Eraflage total. Macération préfermentaire à froid (6 jours) ou à chaud. Température de fermentation 24-28°C. Cuvaison de 12 à 24 jours avec délestages. Elevage en cuves Inox et en chêne français avec contrôle des températures et de l'oxygénation. Elevage sur lies de 9 mois.

DEGUSTATION

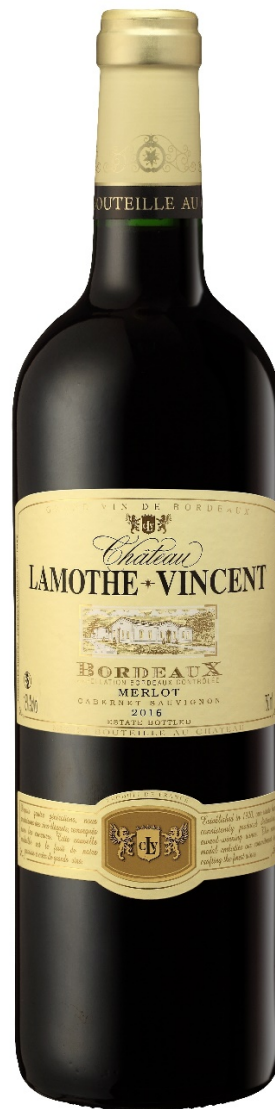
Robe profonde à nuances pourpres. Nez de fruits rouges (fraise écrasée, cassis), de fruits noirs (mûre, cerise noire), réglisse et épices, minéral et légèrement grillé. Bouche équilibrée avec une belle sucrosité et des tanins souples et onctueux. Finale persistante.

SERVICE

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

DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Challenge des vins en Entre-Deux-Mers 2017.
Médaille d'Or au Concours International Gilbert & Gaillard 2017.
Médaille d'Argent au Challenge International de Lyon 2017.
Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris 2017.
Médaille d'Argent au Concours International de Los Angeles 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 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

70 acres. Grape varieties for this wine : 80% Merlot – 15% Cabernet-Sauvignon. 5% Cabernet-Franc. Yield: 54 Hls/ha. Production : 200.000 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Varietals adapted to soils and sun exposures. Organic manures only, if necessary. Quality devoted management: Debudding, large leaf surface, leaf plucking, crop thinning. Harvest sorting out. Destemming. Cold pre-fermentation maceration (6 days). Temperature controlled fermentation (24-28 °C). 12 to 24 day vatting with “délestages”. Temperature and oxygene controlled ageing in stainless steel vats and french oak. Ageing on lees for 9 months.

TASTING

Deep colour with crimson tints. Brimming with black fruits flavours (black berry, black cherry), red fruits (cassis, crushed strawberry) and liquorice. Mineral, spicy and toasty. Medium-bodied, mouth-filling texture and balance, with ripe and fine tannins. Long on the 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 Entre-Deux-Mers wines Challenge.
Gold Medal at the 2017 Gilbert & Gaillard International competition.
Silver medal at the 2017 Paris wines competition.
Silver Medal at the 2017 Lyon wines challenge.
Silver Medal at the 2017 Los Angeles International competition.