

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT « LIBERTAE »

MILLESIME 2018

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 Castelvieil, le troisième à Daubèze.

TERROIR

Croupe argilo-siliceuse sur molasses de l'Agenais. Brunisols et calcosols sur argiles gonflantes. Exposition Sud.

VIGNOBLE

Superficie: 6 hectares. Encépagement: 75% Merlot – 25% Malbec. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 40.000 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. Protection de la vendange au CO2. Levures naturelles. Température de fermentation 24-28°C. Cuvaison de 12 à 24 jours avec délestages. Elevage en cuves Inox entre 10 et 16°C. Elevage 6 mois.
Mise en bouteille sous azote sans ajout de sulfites.

DEGUSTATION

Affranchi du corset lié à la technique de l'Homme, seulement armé d'une attention toute particulière, ce vin a trouvé le chemin de sa vraie nature : Profond, il chatoie d'arômes débridés de cerise, framboise, rhubarbe et violette. Pur, vivant, il exprime sans retenu la richesse et la suavité des sols argileux dont il est issu.

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: 2-3 ans. Longévité: 5 ans.

DISTINCTIONS

Non soumis aux concours (hors catégorie).



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 Castelvieil, the third at Daubèze.

SOIL AND SUBSOIL

Clayey-siliceous brow resting on clay enriched with ferrous particles. Clayey-chalky soils on swelling clayey subsoils. South exposure.

VINEYARD

15 acres. Grape varieties for this wine : 75% Merlot – 25% Malbec. Yield: 50 Hls/ha. Production : 40.000 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. CO2 protection during vatting. Natural yeasts. Temperature controlled fermentation (24-28 °C). 12 to 24 day vatting with “unballastings”. Temperature controlled ageing (10-16°C) in stainless steel vats. Ageing on fine lees for 6 months. **Bottling under nitrogen protection without added sulfur.**

TASTING

Freed from the winemaker's techniques, only armed with his special attention, this wine found the path to its true nature: Deep in colour, it brims with unbridled aromas of cherry, raspberry, rhubarb and violet. Pure, alive, it expresses without restraint the richness and suavity of the clay soils from which it comes.

SERVING

Best served at 60-65°F with red meat, grilled meat and poultry. Also well suited for pasta and red sauces. Drink now for full fresh aromatic expression. Optimum: 2-3 years. Ageing potential: 5 years.

DISTINCTIONS

Not submitted to competitions (Out of category...).

RESERVE

LIBERTAE

INTENSE

HERITAGE

CRU