

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT "INTENSE"

MILLESIME 2019

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 Castelvieil.

TERROIR

Croupe argilo-siliceuse reposant sur le calcaire rocheux. Exposition nord.

VIGNOBLE

3.5 hectares. Encépagement : 100% Sauvignon Blanc. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 24.000 bouteilles.

TECHNIQUE

Sélection parcelaire basée sur le terroir. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement). Mode de conduite : Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage. Tri manuel de la vendange. Eraflage total. Macération pelliculaire courte à froid. Pressurage pneumatique délicat. Stabulation à froid sur bourbes. Débourage soigné. Fermentation et élevage sur lies de 2 à 4 mois en cuve inox. Collage léger, filtration tangentielle et mise en bouteille sous azote.

DEGUSTATION

Robe jaune clair à reflets verts. Arômes et saveurs intenses de pêche, ananas, pamplemousse rose et bourgeon de cassis, enveloppés par des notes minérales. Bon équilibre entre maturité et vivacité. Vin frais et ample. Grande longueur en bouche, sur le fruit et la minéralité.

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 : 6 ans.

DISTINCTIONS

A venir.



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 Castelvieil, both in the Entre-Deux-Mers area.

SOIL AND SUBSOIL

Clayey-siliceous brow resting on rocky limestone. North exposure.

VINEYARD

9 acres. Grape varieties for this wine: 100% Sauvignon Blanc. Yield: 50 Hls/ha. Production: 24.000 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Plot selection. Manual selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Low temperature skin contact maceration. Pneumatic low pressure pressurage. Long cold stabulation (6°C) and medium temperature fermentation (14° to 18°C). 2 to 4 months ageing on spent lees with stirring. Low dose fining. Crossflow filtering, then on plates during nitrogen protected bottling.

TASTING

Pale lemon-gold colour with green tints. Brims with intense peach, exotic fruits, gooseberry, citrus aromas and flavours, coated in mineral nuances. 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 6 years.

DISTINCTIONS

Coming soon.

RESERVE

LIBERTAE

INTENSE

HERITAGE

CRU