

# CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT « ROSE » 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 les molasses de l'Agenais, limons argileux sur argiles bariolées. Exposition nord majoritaire pour les parcelles destinées au rosé.

## VIGNOBLE

7 hectares. Rendement : 50 Hls/ha. Production : 45.000 bouteilles.  
Encépagement : 40% Cabernet-sauvignon - 30% Cabernet-franc – 30% Merlot.

## TECHNIQUE

Sélections parcelaires. Mode de conduite orienté qualité : Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage. Tri de la vendange. Eraflage total. Macération préfermentaire à froid (2 à 12 heures). Pressurage pneumatique séquentiel. Stabulation à froid. Température de fermentation de 14 à 18° C. Elevage en cuves inox de 1 à 3 mois sur lies. Collage léger, stabilisation tartrique par le froid. Filtration tangentielle et mise en bouteille sous azote.

## DEGUSTATION

Robe grenadine - brillant. Nez envoûtant de fruits rouges (Cassis, groseille, framboise), grenade et agrumes. Notes florales (rose). Bouche ample, généreuse, belle fraîcheur, aux fruits rouges savoureux (fraise mâchée). Longueur en bouche portée par des saveurs douces de fruits mûrs.

## SERVICE

A boire entre 6 et 10°C sur entrées, grillades et viandes blanches. A boire dès maintenant pour une expression maximale. Optimum : 1 an. Longévité : 4 ans.

## DISTINCTIONS

A venir.



## 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 two main pieces, one lying at Montignac, the other situated at Castelvieil, both in the Entre-Deux-Mers area.

## SOIL AND SUBSOIL

Silty-clayey soils on a deeper layer of clay enriched with ferrous particles. North exposure for rose devoted blocks.

## VINEYARD

18 acres. Yield: 50 Hls/ha. Production: 45.000 bottles.  
Grape varieties : 40% Cabernet-sauvignon - 30% Cabernet-franc – 30% Merlot.

## VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Plot selection. Selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. Total crushing-destemming. Low temperature 2 to 12 H skin contact maceration (100%). Pneumatic low-pressure press. Long cold stabulation on must. Temperature fermentation (14 to 18°C). 1 to 3 months ageing on spent lees with stirring. Low dose fining and cooling treatment. Crossflow filtering, then on plates during nitrogen protected bottling.

## TASTING

Grenadine colour. Brims with red fruits (blackcurrant, gooseberry, raspberry) and citrus. Floral notes (rose). This fruity and lively wine will bring you pure pleasure moments: You will be surprised by its flesh and the very silky tannins will wrap you in softness. Generous crushed strawberry on the palate. Long on the finish with ripe red fruits flavours.

## SERVING

Best served at 45-52°F with BBQ's, entrées and white meat. Drink now for full aromatic expression. Optimum: 1 year. Ageing potential: up to 4 years.

## DISTINCTIONS

Coming soon.

RESERVE

INTENSE

HERITAGE

CRU