

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT

MILLESIME 2020

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

Calcosols et néoluvisols sur molasse de l'Agenais à Montignac.
Calcosols et calcosols sur argiles gonflantes / marnes du miocène à Castelveil.
Rendosols et calcosols sur dalle calcaire à astéries à Daubèze.
Exposition Sud à 80 %.

VIGNOBLE

Superficie: 30 hectares. Encépagement: 80% Merlot – 12% Cabernet-Franc – 8% Cabernet-Sauvignon. Rendement : 52 Hls/ha. Production : 210.000 bouteilles.

TECHNIQUE

Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, couverts végétaux). Taille douce, Ebourgeonnage sélectif, Grande surface foliaire, Effeuilage. Tri de la vendange. Macération préfermentaire à froid ou à chaud. Cuvaison de 14/28 jours à 24/30°C avec remontages et délestages. Elevage en cuves inox, béton ou chêne français, sur lies avec contrôle des températures et de l'oxygénation. Collage léger avant filtration tangentielle. Mise en bouteille sous azote.

DEGUSTATION

Robe profonde à nuances pourpres. Arômes de fruits rouges (cassis, myrtille), de fruits noirs (mûre, cerise noire), violette et épices, minéral et légèrement boisé. Bouche pleine et équilibrée avec une belle sucrosité et des tanins mûrs.

SERVICE

A boire entre 15 et 18°C sur viandes rouges, agneau, volailles.
Optimum d'évolution : 3-8 ans. Longévité : 20 ans.

DISTINCTIONS

95/100 – Médaille d'Or – Decanter World Wine Awards 2022.
91/100 – James Suckling.
90/100 – Médaille d'Or – Best of Class – Los Angeles IWC 2022.
Médaille d'Or - Concours Mondial de Bruxelles 2022.
Médaille d'Or - Challenge International du Vin 2021.
Médaille d'Or - Concours des vins « Terre de vins » 2022.
Médaille d'Argent - Concours Agricole de Paris 2022.
Médaille d'Argent - Concours des vins de Bordeaux 2021.



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-silty brow and clayey-chalky soils resting on molasses at Montignac.
Clayey-chalky soils resting on swelling clayey subsoils / Miocene marls at Castelveil.
Shallow clayey-chalky soils resting on an asteriated limestone plateau at Daubèze.
80% South exposure.

VINEYARD

75 acres. Grape varieties for this wine : 80% Merlot – 12% Cabernet-Franc – 8% Cabernet-Sauvignon. Yield: 52 Hls/ha. Production : 210.000 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Organic manures and in-row seedlings. Quality devoted management: soft pruning, debudding, large leaf surface, leaf plucking. Harvest sorting out. Cold or hot pre-fermentation maceration. Temperature controlled fermentation (24/30 °C), 14-to-28-day vatting with pumpings over and délestages. Temperature and oxygene controlled élevage in stainless steel, concrete or oak vats, on lees. Low dose fining. Tangential filtration, then on cartridge during nitrogen protected bottling.

TASTING

Deep colour with crimson tints. Brimming with black fruits flavours (black berry, black cherry), red fruits (cassis, blueberry) and violet. Mineral and lightly toasty. Full-bodied, rich texture and great balance, with ripe and fine tannins.

SERVING

Best served at 60-65°F with red meat, grilled meat, pasta, red sauces and cheese. Optimum: 3-8 years. Ageing potential: up to 20 years.

DISTINCTIONS

Gold Medal – 95/100 - 2022 Decanter World Wine Awards.
91/100 – James Suckling.
Gold Medal – Best of Class - 90/100 – 2022 Los Angeles IWC.
Gold Medal at the 2022 Brussels Worldwide Wine Competition.
Gold Medal at the 2021 French International Wine Challenge.
Gold Medal – « Terre de Vins » 2022 Competition.
Silver Medal - 2022 Paris Wines Competition (CGA).
Silver Medal - 2021 Bordeaux Wines Competition.

RESERVE

INTENSE

LIBERTAE

HERITAGE

CRU