

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT

« HERITAGE »

MILLESIME 2022

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 néoluvissols sur molasse de l'Agenais à Montignac.
Calcosols et calcisols sur argiles gonflantes / marnes du miocène à Castelveil.
Rendosols et calcosols sur dalle calcaire à astéries à Daubèze.

VIGNOBLE

Superficie: 2 ha. Assemblage : 55% Sauvignon Gris - 45% Sauvignon Blanc.
Rendement : 50 Hls/ha. Production : 13.300 bouteilles.

TECHNIQUE

Sélection parcelaire. Taille douce. Ebourgeonnage sélectif. Grande surface foliaire.
Tri de la vendange. Macération pelliculaire courte à froid. Pressurage pneumatique séquentiel. Stabulation à froid sur bourbes. Température de fermentation de 14/18°C.
Fermentation et élevage sur lies de 5 mois en fûts de chêne français et cuve béton.
Collage léger avant filtration tangentielle. Mise en bouteille sous azote.

DEGUSTATION

Issue de nos meilleures parcelles, cette réserve comblera les amateurs de grands vins avec ses arômes élégants de poire, ananas, cédrat et reine-claude, épaulés de notes briochées et grillées. En bouche, le fruit dense est épaulé par des saveurs minérales et une structure riche. La finale longue et pleine dévoile toute la noblesse d'un vin de grande origine.

SERVICE

A boire entre 6 et 8°C sur poissons en sauce ou viandes de la mer grillées, dès maintenant pour une expression aromatique maximale.
Optimum d'évolution : 1/3 ans. Longévité : 8 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.

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.

VINEYARD

5 acres. Grape varieties: 55% Sauvignon Gris. 45% Sauvignon Blanc.
Yield: 50 Hls/ha. Production: 13.300 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Plot selection. Soft pruning. Debudding. Large surface trellising. Harvest sorting out. Cool skin contact maceration. Pneumatic sequential pressing. Cold settling on must deposits. Cool temperature fermentation (14/18°C). 5 months ageing on spent lees with stirring in French oak barrels and concrete vat. Low dose fining. Tangential filtration, then on cartridge during nitrogen protected bottling.

TASTING

Produced from our best plots, this reserve delivers elegant aromas of pear, pineapple, citron, queen greengage and almond. Ripe, concentrated, with fine depth to smoky, mineral - almost salty flavours. Fruits, mineral character, and a kiss of nuts linger on the long finish, unveiling a distinctive and complex identity – a sense of origin – for this wine.

SERVING

Best served at 45-52°F with grilled seafood, "en sauce" fishes or goat cheese. Drink now for full aromatic expression.
Optimum: 1/3 years. Ageing potential: 8 years.

DISTINCTIONS

Coming soon...

RESERVE

INTENSE

LIBERTAE

HERITAGE

CRU