

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT

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 trois blocs parcelaires, l'un situé à Montignac, le deuxième à Castelveil, le troisième à Daubèze.

TERROIR

Brunisols sur molasses de l'Agenais à Montignac. Calcisols et Calcosols sur argiles gonflantes à Castelveil. Rendosols et Calcosols sur calcaire à Astéries à Daubèze. Exposition Sud à 80 %.

VIGNOBLE

Superficie: 29 hectares. Encépagement: 80% Merlot – 12% Cabernet-Franc – 8% Cabernet-Sauvignon. Rendement : 52 Hls/ha. Production : 200.000 bouteilles.

TECHNIQUE

Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Taille douce, Ebourgeonnage sélectif, Grande surface foliaire, Effeuilage. Tri de la vendange. Macération préfermentaire à froid ou à chaud. Cuvaision 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. Nez de fruits rouges (fraise écrasée, cassis), de fruits noirs (mûre, cerise noire), réglisse et épices, minéral et légèrement boisé. Bouche équilibrée avec une belle sucrosité et des tanins souples et onctueux. Finale persistante.

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: 3-7 ans. Longévité: 15 ans.

DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2020.
Médaille d'Or au Challenge International Gilbert & Gaillard 2020.
Médaille d'Argent au Concours des vins de Bordeaux 2020.
Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2021.
16+/20 - Jancis Robinson.
89/100 – Decanter World Wine Awards 2021.
88/100 – Best Buy - Wine Enthusiast 2022.



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

Brunisols resting on Agenais molasses at Montignac. Clayey-chalky soils on swelling clayey subsoils at Castelveil. Clayey-chalky soils on an asteriated limestone bedrock at Daubeze. 80% South exposure.

VINEYARD

72 acres. Grape varieties for this wine : 80% Merlot – 12% Cabernet-Franc – 8% Cabernet-Sauvignon. Yield: 52 Hls/ha. Production : 200.000 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, crushed strawberry) and liquorice. Mineral, spicy and lightly toasty. Medium to full-bodied, mouth-filling texture and good balance, with ripe and fine tannins. Long on the finish.

SERVING

Best served at 60-65°F with red meat, grilled meat and game. Also well suited for pasta, red sauces and cheese. Drink now for full fresh aromatic expression. Optimum: 3-7 years. Ageing potential: up to 15 years.

DISTINCTIONS

Gold Medal at the 2020 Brussels Worldwide Wine Competition.
Gold Medal at the 2020 Gilbert & Gaillard Wine Competition.
Silver Medal at the 2020 Bordeaux Wine Competition.
Silver Medal at the 2021 French International Wine Challenge.
16+/20 - Jancis Robinson.
89/100 – Decanter World Wine Awards 2021.
88/100 – Best Buy - Wine Enthusiast 2022.

RESERVE

LIBERTAE

INTENSE

HERITAGE

CRU