

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT

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 second à Castelveil, le troisième à Daubèze, tous situés dans la zone Entre-Deux-Mers.

TERROIR

Brunisols sur molasses de l'Agenais à Montignac. Calcosols et Calcosols sur argiles gonflantes à Castelveil. Rendosols et Calcosols sur calcaire à Astéries à Daubèze. Exposition nord majoritaire pour les blancs.

VIGNOBLE

10.5 ha. Encépagement : 87% Sauvignon – 13% Sémillon.
Rendement : 52 Hls/ha. Production : 73.000 bouteilles.

TECHNIQUE

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 à 18° C. Elevage en cuves Inox de 2 à 6 mois sur lies avec brassage. Collage à faible dose avant filtration tangentielle. Mise en bouteille sous azote.

DEGUSTATION

Robe jaune paille à reflets verts. Arômes et saveurs envoûtants d'agrumes, fruits exotiques et fruits blancs, minéral et légèrement épicé. Bon équilibre entre maturité et vivacité. Vin frais, gras et ample. Longueur en bouche intéressante.

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: 7 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 three main pieces, one lying at Montignac, another situated at Castelveil, the last at Daubèze, all of them in the Entre-Deux-Mers area.

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. North exposure for white varieties.

VINEYARD

26.2 acres. Grape varieties for this wine: 87% Sauvignon – 13% Semillon. Yield: 52 Hls/ha. Production: 73.000 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Soft pruning. Debudding. Large surface trellising. Harvest sorting out at the cellar. Low temperature skin contact maceration. Pneumatic sequential pressing. Cold settling on must deposits and cool temperature fermentation (14 to 18°C). 2 to 6 months ageing on spent lees with stirring. Low dose fining and cold stabilization. Tangential filtration, then on cartridge during nitrogen protected bottling.

TASTING

Pale lemon colour with green tints. Brims with citrus, exotic fruits, pear and mineral aromas and flavours. Good balance between acidity and roundness, structured and fleshy. 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 7 years.

DISTINCTIONS

Coming soon...

RESERVE

INTENSE

LIBERTAE

HERITAGE

CRU