

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT « LIBERTAE »

MILLESIME 2021

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 Castelviel, 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 Castelviel.
Rendosols et calcosols sur dalle calcaire à astéries à Daubèze.
Exposition Sud à 80 %.

VIGNOBLE

Encépagement: 76% Cabernet Sauvignon – 24% Merlot.
Rendement : 38 Hls/ha. Production : 13.000 bouteilles.

TECHNIQUE

Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, couverts végétaux). Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage. Tri de la vendange. Eraflage total. Protection de la vendange au CO2. Levures naturelles. Température de fermentation 24-28°C. Cuvaison de 26 jours avec pigeages. Elevage de 6 mois en cuve béton et chêne français entre 10 et 16°C. Filtration tangentielle.
Mise en bouteille sous azote sans ajout de sulfites.

DEGUSTATION

Affranchi du corset lié à la technique de l'Homme, seulement armé d'une attention toute particulière, ce vin a trouvé le chemin de sa vraie nature : Profond, il offre de vibrants arômes de cassis, mûre, cerise, humus et violette, soutenus par des notes cédrées. Pur, vivant, il exprime sans retenue la richesse et la noblesse des sols terroirs rares dont il est issu. La finale est longue.

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: 2-5 ans. Longévité: 10 ans.

DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Concours des Vins « Terre de Vins » 2022.
Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 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 Castelviel, 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 Castelviel.
Shallow clayey-chalky soils resting on an asteriated limestone plateau at Daubèze.
80% South exposure.

VINEYARD

Grape varieties for this wine : 76% Cabernet Sauvignon – 24% Merlot.
Yield: 38 Hls/ha. Production : 13.000 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Organic manures and in-row seedlings if necessary. Quality devoted management: Debudding, large leaf surface, leaf plucking. Harvest sorting out. Destemming. CO2 protection during vatting. Natural yeasts. Temperature controlled fermentation (24-28 °C). 26 days vatting with grapes punchings. Temperature controlled ageing (10-16°C) in french oak added concrete vat. Ageing for 6 months. Tangential filtration.
Bottling under nitrogen protection without added sulfur.

TASTING

Freed from the winemaker's techniques, only armed with his special attention, this wine found the path to its true nature: Deep in colour, it offers vibrant aromas of cassis, blackberry, black cherry, humus and violet, supported by cedar notes. Pure, alive, it expresses without restraint the richness and nobleness of the rare soils from which it comes. Long on the finish.

SERVING

Best served at 60-65°F with red meat, grilled meat and poultry. Also well suited for pasta and red sauces. Drink now for full fresh aromatic expression. Optimum: 2-5 years. Ageing potential: 10 years.

DISTINCTIONS

Gold Medal – 2022 “Terre de Vins” Competition.
Silver Medal – 2022 Lyon International Competition.

RESERVE

INTENSE

LIBERTAE

HERITAGE

CRU