

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT « ROSE » 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 Castelviel, le troisième à Daubèze, tous situés dans la zone Entre-Deux-Mers.

TERROIR

Brunisols sur molasses de l'Agenais à Montignac. Calcisols et Calcosols sur argiles gonflantes à Castelviel. Rendosols et Calcosols sur calcaire à Astéries à Daubèze. Exposition nord majoritaire pour les parcelles destinées au rosé.

VIGNOBLE

3.7 hectares. Rendement : 53 Hls/ha. Production : 26.000 bouteilles.
Encépagement : 70% Cabernet-sauvignon - 30% Merlot.

TECHNIQUE

Sélections parcelaires. Mode de conduite orienté qualité : Taille douce. Ebourgeonnage sélectif, grande surface foliaire, effeuillage. Tri de la vendange. Macération préfermentaire à froid (2 à 6 heures). Pressurage pneumatique séquentiel. Stabulation à froid. Température de fermentation de 14 à 18° C. Elevage en cuves inox de 1 à 3 mois sur lies. Collage léger, stabilisation tartrique par le froid. Filtration tangentielle et mise en bouteille sous azote.

DEGUSTATION

Robe grenadine - brillant. Nez envoûtant de fruits rouges (Cassis, groseille, framboise), grenade et agrumes. Notes florales (rose). Bouche ample, généreuse, belle fraîcheur, aux fruits rouges savoureux. Longueur en bouche portée par des saveurs douces de fruits mûrs.

SERVICE

A boire entre 6 et 10°C sur entrées, grillades et viandes blanches. A boire dès maintenant pour une expression maximale. Optimum : 1 an. Longévité : 4 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, alongside the owners.

GEOGRAPHICAL LOCATION

Château Lamothe-Vincent is composed of three main pieces, one lying at Montignac, another situated at Castelviel, 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 Castelviel. Clayey-chalky soils on an asteriated limestone bedrock at Daubeze. North exposure for rose devoted blocks.

VINEYARD

9.2 acres. Yield: 53 Hls/ha. Production: 26.000 bottles.
Grape varieties: 70% Cabernet-sauvignon - 30% Merlot.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Plot selection. Soft pruning. Debudding. Large surface trellising. Harvest sorting out at the cellar. Low temperature 2 to 6 H skin contact maceration. Pneumatic low-pressure press. Long cold settling on must. Cool temperature fermentation (14 to 18°C). 1 to 3 months ageing on spent lees with stirring. Low dose fining and cold stabilization. Tangential filtration, then on cartridge during nitrogen protected bottling.

TASTING

Grenadine colour. Brims with red fruits (blackcurrant, gooseberry, raspberry) and citrus. Floral notes (rose). This fruity and lively wine will bring you pure pleasure moments: You will be surprised by its flesh and the very silky tannins will wrap you in softness. Generous red fruits on the palate. Long on the finish with ripe red fruits flavours.

SERVING

Best served at 45-52°F with BBQ's, entrées and white meat. Drink now for full aromatic expression. Optimum: 1 year. Ageing potential: up to 4 years.

DISTINCTIONS

Coming soon...

RESERVE

INTENSE

LIBERTAE

HERITAGE

CRU