

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT "HERITAGE" MILLESIME 2020

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 pour ce vin : 80% Merlot – 20% Cabernet-Sauvignon.
Surface: 11 hectares. Rendement : 50 hls/ha. Production : 72.000 bouteilles.

TECHNIQUE

Sélections parcelaires basées sur le terroir et l'âge des vignes.
Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement semé). Taille douce.
Ébourgeonnage. Grande surface foliaire. Effeuilage.
Tri de la vendange. Macération préfermentaire à froid. Température de fermentation 28-30°C. Cuvaision de + de 20 jours. Micro-oxygénation si nécessaire. Elevage en fûts de chêne (33% neufs) sur lies avec rotation des fûts.
Durée de l'élevage en fûts : 12 mois. Durée d'élevage totale : 20 mois.

DEGUSTATION

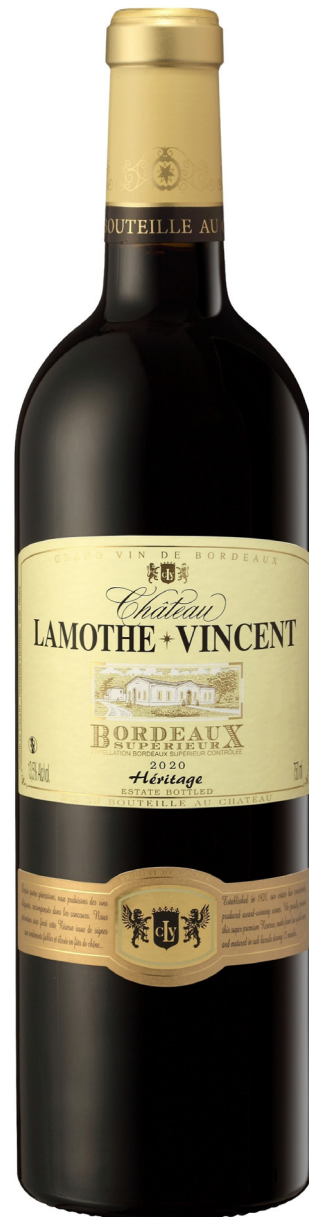
Robe rubis profond à nuances pourpres. Superbe nez épanoui et raffiné de fruits rouges mûrs, pivoine, cerise noire, mûre, cèdre et vanille. Attaque veloutée, bouche ample et généreuse, aux tanins fins et soyeux, belle sucrosité. Finale longue, minérale et d'un bel équilibre.

SERVICE

A boire entre 16 et 18°C sur viandes rouges, gibiers, volailles en sauces ou rôties, et fromages de caractère. A boire dès maintenant pour une expression variétale maximale. Optimum de complexité: 5-8 ans. Longévité: 20 ans.

DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2022.
94/100 – Médaille d'Or / Best of Class – Los Angeles IWC 2022.
15/20 – Vinum Magazine (DE) – Septembre 2022.
Médaille d'Argent au Concours des Vins « Terre de vins » 2022.
Médaille de Bronze au Concours Agricole de Paris 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 : 80% Merlot – 20% Cabernet-Sauvignon.
Surface: 27 acres. Yield: 50 hls/ha. Production: 72.000 bottles.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Plot selections based on terroir and vineyard age.
Organic fertilizers only. Soft pruning. Debudding. Large leaf surface. Leaf plucking.
Crop thinning if necessary.
Selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar.
Cold pre-fermentation maceration. Temperature controlled fermentation (28-30 °C).
20 to 30 days vatting. Microoxygenation. Ageing on lees in french oak barrels (33% new) for 12 months. Total maturing time: 20 months.

TASTING

Deep cherry red with purple tints. Complex and refined bouquet of ripe red fruits, blackcherry, blackberry, cedar and vanilla. Silky attack, then rich and elegant mouth, with the same flavours wrapped in full, well-integrated tannins. Fresh and well-balanced on the long mineral finish.

SERVING

An ideal match for red meats, lamb, roast duck. Also well suited for pasta, red sauces and cheese. Serve from 62 to 66°F. Optimum: 5-8 years. Ageing potential: up to 20 years.

DISTINCTIONS

Gold Medal - French International Wine Challenge 2022.
94/100 – Gold Medal / Best of Class – Los Angeles IWC 2022.
15/20 – Vinum Magazine (DE) – Septembre 2022.
Silver Medal at the 2022 "Terre de Vins" Wine Competition.
Bronze Medal at the 2022 Paris Wines Competition (CGA).

RESERVE

INTENSE

HERITAGE

CRU