

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 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

Superficie: 30 hectares. Encépagement: 80% Merlot – 12% Cabernet-Franc – 8% Cabernet-Sauvignon. Rendement : 52 Hls/ha. Production : 210.000 bouteilles.

TECHNIQUE

Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, couverts végétaux). Taille douce, Ebourgeonnage sélectif, Grande surface foliaire, Effeuilage. Tri de la vendange. Macération préfermentaire à froid ou à chaud. Cuvaison de 14/28 jours à 24/30°C avec remontages et délestages. Elevage en cuves inox, béton et 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 rubis. Arômes de fruits rouges (groseille, myrtille), de fruits noirs (mûre, cerise noire), violette et épices, minéral et légèrement boisé. Bouche pleine et équilibrée avec une belle sucrosité et des tanins mûrs.

SERVICE

A boire entre 15 et 18°C sur viandes rouges, agneau, volailles.
Optimum d'évolution : 3-8 ans. Longévité : 20 ans.

DISTINCTIONS

Médaille d'Or – Concours des vins de Bordeaux 2024.
Médaille d'Or – Concours International de Lyon 2023.
Médaille d'Or - Concours des vins « Terre de vins » 2023.



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

75 acres. Grape varieties for this wine : 80% Merlot – 12% Cabernet-Franc – 8% Cabernet-Sauvignon. Yield: 52 Hls/ha. Production : 210.000 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 vating 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 (red currant, blueberry) and violet. Mineral and lightly toasty. Medium-bodied, rich texture and great balance, with ripe and fine tannins.

SERVING

Best served at 60-65°F with red meat, grilled meat, pasta, red sauces and cheese. Optimum: 3-8 years. Ageing potential: up to 20 years.

DISTINCTIONS

Gold Medal – 2024 Bordeaux Wines Competition.
Gold Medal – 2023 Lyon International Competition.
Gold Medal – « Terre de Vins » 2023 Competition.

RESERVE

INTENSE

LIBERTAE

HERITAGE

CRU