



---

## CHATEAU LAMOTHE-VINCENT



Nome: "BORDEAUX ROUGE RESERVE"

Annata: 2018

Regione: BORDEAUX / Entre-Deux-Mers / Montignac

Denominazione: AOC BORDEAUX

Colore: ROSO

Vitigno: 80% MERLOT, 20% CABERNET FRANC

Formati: 750 ml.

Coltura: le uve nascono da tre blocchi di parcelle situati a Montignac, Castelveil e Daubéze;

le vigne giacciono su terreni argillosi con presenza di silice e calcare ed anche di ferro nei pressi di Montignac.

In cantina: vendemmia manuale, macerazione pre-fermentativa a freddo per 6 giorni, fermentazione per 12/24 giorni; segue l'affinamento sulle proprie fecce in parte in acciaio e in parte in botti di rovere francese per circa 9 mesi.

Caratteristiche: bouquet molto vario ed elegante con frutti rossi tipo ribes e cassis e frutti neri come mora e mirtillo insieme a cenni di liquirizia; al palato svela una buona struttura e tannini decisamente fini, con un finale di bocca dai ritorni di frutti neri e sentori tostati. Ottimo da degustare dopo 3/5 anni con un potenziale di invecchiamento di 15 anni.

Abbinamenti: connubio perfetto con carni rosse (soprattutto cotture grigliate), agnello e selvaggina.

Servizio: 15-18 °C

**B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto** Via A. Milani, 23 - 37124 Verona

[www.emozionioltreilgusto.com](http://www.emozionioltreilgusto.com) / [bevi@emozionioltreilgusto.com](mailto:bevi@emozionioltreilgusto.com)

FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)