CHATEAU LAMOTHE-VINCENT

Nome: "LE GRAND ROSSIGNOL - LES CRUS"
Annata: 2012/2014/2015/2016
Regione: BORDEAUX / Entre-Deux-Mers / Montignac
Denominazione: AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Colore: ROSO
Vitigno: 100% MERLOT
Formati: 750 ml.

Coltura: le uve provengono da una parcella unica chiamata "Le Grand Rossignol" situata nel comune di St-Félix-de-Foncaude e con esposizione ad Est: qui la particolarissima tipologia di terreno definito "argilla smectica" garantisce una speciale regolazione idrica che risulta perfetta per le radici delle viti di Merlot.

In cantina: vendemmia manuale a cui segue la macerazione a freddo per 6 giorni; fermentazione a temperatura controllata di 26°C per circa 22 giorni. La conversione malolattica è completamente svolta in botti di rovere francese nuove nelle quali poi si affina il vino per un minimo di 16 mesi senza alcun travaso.

Caratteristiche: al naso presenta una notevole complessità declinata da note di amarena, mora, cedro e grafite, mentre la bocca si distingue per un carattere aristocratico conferito dai tannini setosi con un finale lunghissimo accompagnato da una piacevole nota minerale con note tostate e di frutti maturi.

Abbinamenti: ideale con carni rosse e selvaggina. Si suggerisce di aprire la bottiglia 24 ore prima, oppure scaraffare totalmente. Ottimo da degustare negli 8 anni, con un potenziale di longevità fino a 20.

Servizio: 16-18 °C