



---

## CHATEAU LAMOTHE-VINCENT



Nome: “LE GRAND ROSSIGNOL - LES CRUS”

Annata: 2012

Regione: BORDEAUX / Entre-Deux-Mers / Montignac

Denominazione: AOC BORDEAUX SUPERIEUR

Colore: ROSSO

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; la conversione malolattica è completamente svolta in botti di rovere francese nelle quali poi si verifica l’affinamento per un minimo di 16 mesi.

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 ed il finale -lunguissimo- regala cenni di mora con una preziosa mineralità sottotraccia.

Abbinamenti: ideale con carni rosse ed insieme a preparazioni elaborate a base di agnello ed anatra.

Servizio: 16-18 °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)