



---

## CHATEAU LAMOTHE-VINCENT



Nome: "LIBERTAE" Senza Solfiti  
Annata: 2018  
Regione: BORDEAUX / Entre-Deux-Mers / Montignac  
Denominazione: AOC BORDEAUX  
Colore: ROSO  
Vitigno: 75% MERLOT, 25% MALBEC  
Formati: 750 ml.

Coltura: le uve nascono da tre blocchi di parcelle situati a Montignac, Castelveil e Daubéze; le vigne giacciono su terreni in prevalenza argillo-silicei. L'esposizione è a Sud.

In cantina: vendemmia manuale con selezione del raccolto, diraspatura totale e protezione del raccolto con CO<sub>2</sub>. Vengono utilizzati lieviti naturali. Fermentazione controllata a 24-28 °C. per un periodo di 12/24 giorni con ripetute follature. L'affinamento avviene per 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 10 e 16 °C. Segue imbottigliamento con azoto senza aggiunta di solfiti.

Caratteristiche: fuori dalla classica tecnica dell'uomo, dotato di attenzioni particolari, questo vino ha trovato la sua vera natura: profondo, lucente, dagli aromi netti di ciliegia, lampone e violetta. Puro, vivo, esprime la ricchezza e la morbidezza dei terreni argillosi da cui proviene..

Abbinamenti: ottimo in abbinamento con carni rosse, agnello e anche pollame. Da bere giovane per la massima espressione aromatica e fresca. Ottimale nella sua evoluzione per 2-3 anni con un massimo di longevità di 5 anni.

Servizio: 15-18 °C