



CHATEAU LAMOTHE

1^{ère} CUVÉE ROUGE

CEPAGES

Merlot : (60%) Ce cépage se marie avec notre sol argileux pour produire un vin riche, rond capiteux et doux à la fois avec des tannins soyeux.

Cabernet Sauvignon : (30%) Ce cépage se développe sur des sols chauds et graveleux, les tannins sont plus intenses que ceux du Merlot, et permettent au vin de se bonifier avec l'âge.

Cabernet Franc : (10%) Ce cépage apporte la finesse et les arômes de fruits au vin. Il se développe parfaitement dans les sols calcaires, et ses racines descendent profondément dans le sous sol friable du Château Lamothe.

Vin élevé 12 mois en barrique (30% barriques neuves) dans nos carrières souterraines.

NOTES de DEGUSTATION:

Belle couleur profonde. Les arômes de fruits sont accompagnés de notes florales et épicées. Vin boisé, concentré et rond à la fois sur le palais, finale de vanille et de réglisse. Vin complexe et bien équilibré.

Durée de garde 8/10 ans.

A servir à 18-19°C avec du canard, du bœuf ou des fromages.