Château Lamothe de Haux rouge

Vin arborant une robe rouge cerise de bonne intensité. Nez complexe qui s'ouvre sur des parfums de bois, de groseille, de tabac et de cèdre. Ce rouge sec manifeste une agréable fraîcheur et est muni de tannins charnus. La bouche d'une texture ample se termine dans une finale persistante.

Producteur: Château Lamothe de Haux
Pays: France
Région: Bordeaux
Appellation: Côtes de Bordeaux
Millésime(s): 2016
Cépage(s): Cabernet franc
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 13.5%
Taux de sucre: 2.0 g/L
Code S.A.Q.: 967307
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 21.15$
Prix (licencié): 18.40$
Disponibilité: Disponible

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca

Type de sol

Argilo-calcaire.

Viticulture

Taille guyot double. Enherbement total. Éclaircissage.

Élevage

Cette cuvée est élevée en barriques de chêne neuves puis, mise en bouteilles après 18 mois.
Vinification

Les raisins sont récoltés à maturité maximale. Éraflage à 100% suivi d'une fermentation longue (environ 3 semaines selon les années).

Commentaires de dégustation

Vin dense et souple à la fois, avec une très belle couleur assez soutenue et pourvu de reflets rouge rubis. Au nez, vous serez à même de découvrir un vrai festival de fruits appuyés par quelques notes épicées ainsi qu'une délicate note florale. Il est délicatement boisé et se termine sur une finale légèrement vanillée et réglissée.

Accords vins et mets

Côtelettes de porc sauce tomate et basilic - cannellonis à la viande - pâtes au pesto rouge - fromage à croûte lavée de type Rustique.

Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 17 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se conserver jusqu'en 2022.

Prix et Notoriété

2012 : Médaille d'or Concours Général Agricole de Paris 2015, Médaille d'argent au Mundus Vini 2015, 87 points Wine Spectator, 88 points Wine Enthusiast.

Maria & Damien Chombart

Château Lamothe de Haux

FRANCE

Située sur la commune de Haux, au sommet d'un coteau argilo-calcaire au cœur du vignoble bordelais, cette propriété dévolue dès l'origine à la culture de la vigne appartient, depuis 1956, à la même famille depuis 4 générations. Actuellement le vignoble de 80 hectares, comprenant également les vignes du Château Manos depuis 1991, est dirigé par Anne Neel et ses enfants, Maria & Damien Chombart. Au fil du temps, ces passionnés de Lamothe ont agrandi le vignoble, aménagé en chais d'impressionnantes galeries souterraines et ont donné à leurs vins une renommée internationale grâce à une commercialisation dynamique, en direct non seulement en France, mais aussi à l'international.

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca