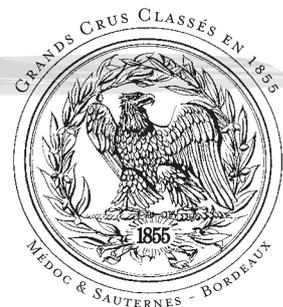


Château Lamothe-Despujols



Superficie du vignoble et encepagement :
7,5 ha en Grand Cru Classé 1855
85% Sémillon, 10% Sauvignon, 5% Muscadelle
Densité : 7000 pieds / ha
Age moyen du vignoble supérieur à 40 ans

Culture et récolte : Amendement organique,
désherbage mécanique, effeuillage manuel.
Récolte manuelle de 4 à 6 tries de raisins
botrytisés concentrés, transport en compartes,
remplissage du pressoir par transvasage.

Terroir : Graves sableuses sur sous-sol argilo
graveleux profond. Point haut du village de
Sauternes. Exposition sud-est et sud-ouest.

Vignification et élevage : Pressurage
pneumatique lent et modéré (8 hl en 5
heures), sélection des jus, fermentation de 30
à 60 jours, élevage de 28 à 30 mois, en petites
cuves et/ou barriques bordelaises de chêne
français suivant les milésimes. Collage et
filtration tangentielle avant mise en bouteilles.

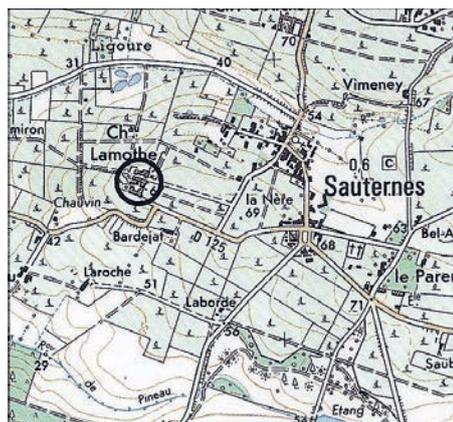
Production moyenne annuelle :
12 000 Lamothe et 4 000 Tourelles (120 HI)
Formats : 75cl 50cl 37,5cl (LAM) ; 75cl (Tourelles)

Second vin : Les Tourelles de Lamothe

Commercialisation bouteilles :
Directe 70% ; Export 20%, Cavistes 10%

Pays gérés par notre agent Mr GRAVEY Pierre
(tel: +33 556 053 161 +33 682 556 904
pierre.gravey@free.fr skype pgravey) :
Mexique, Brésil, Guatemala, Salvador,
Honduras, Costa Rica, Panama, Rep Domini-
caine, Venezuela, Perou, Uruguay, Paraguay

Pays d'exportation : Québec, Mexique,
Allemagne, Suisse, Belgique.
PS : Contre étiquette personnalisable



CARTE N° 2 - G 11 / Extrait I.G.N. 1638 O

Exploitation familiale

