Château Montlisse

Situé sur le coteau Est de Saint-Emilion, dans un superbe amphithéâtre dont il occupe le versant Sud - Sud Ouest, le vignoble de Montlisse a été acquis en 1984 par la famille Dauriac.

Grand Cru de Saint-Emilion, Montlisse a été remarqué par Christian Dauriac pour sa configuration arrondie orientée plein Sud sur des pentes fortes permettant à l'eau de s'écouler naturellement.

Le Château Montlisse correspond aux critères les plus exigeants de l'appellation Saint Emilion, critères de qualité, de régularité, de constance, grâce à un travail remarquable de la vigne au chai.

L'accent est mis sur le respect du fruit, avec des notes fruits rouges et de mûre sur un joli côté boisé.

Caractéristiques Techniques

Appellation	Saint Emilion Grand Cru
Superficie	7 hectares
Assemblage	83 % Merlot, 17% Cabernet franc,
Age des vignes	40 ans
Terroir	Sol argilo-calcaire

Conduite du vignoble

- Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,
- Epamprage sélectif de tête
- Vendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois d'éviter tout contact des grappes entre elles et de favoriser leur plein développement
- Effeuillage progressif à hauteur des grappes quiaboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture

Vinification

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1er tri grappe par grappe
- Suivi par un 2ème tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines
- Cuvier de 10 cuves inox thermo-régulées
- Volumétrie adaptée à chaque parcelle
- La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c
- Macération post-fermentaire à 30 °c
- Fermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiens
- Fermentation malolactique : 100% de barriques (25% neuves en chêne français, 75% 1ère année)

Date de vendanges	9, 12 et 20 oct 2015
Rendements	25 hl par ha
Production	23 000 bouteilles
Date de mise en bouteille	01 juin 2017
Oenologue conseil	Michel Rolland

Château Montlisse 2015

La robe grenat associée à un nez typique de fruits noirs, mûres et cassis, avec de belles notes épicées , de caramel, moka.

Le palais est gras et puissant et soutenu par des tannins gras et velouté, la longueur en bouche est incroyable, un monstre de puissance.

A boire dans 10-15 ans.

James SUCKLING 93

Jeff DUNNUCK 92

Robert PARKER 92

Andreas LARSSON 91

www.vignobles.dauriac.com