

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 de fruits rouges et de mûres sur un joli côté boisé.



Caractéristiques Techniques

Appellation	Saint Emilion Grand Cru	Vinifications	<ul style="list-style-type: none">• Des vendanges à la main à maturité optimum• Un 1^{er} tri grappe par grappe• Suivi par un 2^{ème} tri grain par grain afin de sélectionner les meilleurs grains• 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% en barriques (25% neuves en chêne français, 75% 1^{ère} année)
Superficie	7 hectares	Date de vendange	19 octobre 2016
Assemblage	83% Merlot, 17% Cabernets	Rendements	49 hl par ha
Age des vignes	40 ans	Elevage	12 à 18 mois
Terroir	Sol argilo-calcaire superficiel sur calcaire dur	Mise en bouteille	02 août 2018
Conduite du vignoble	<ul style="list-style-type: none">• 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• Effeuilage progressif à hauteur des grappes qui aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture	Production	46 000 bouteilles
		Oenologue conseil	Michel Rolland

Château Montlisse 2016

Le nez charmeur de ce Château Montlisse 2016 dégage des notes fruitées de groseilles et de myrtilles. L'attaque en bouche est veloutée et élégante, belle matière mise en exergue par une acidité maîtrisée, les tanins sont soyeux et fondus.

Andreas Larsson 92

James SUCKLING 93



Jeb DUNNUCK 90

Global Wine Score 90