

# 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

<b>Appellation</b>	Saint Emilion Grand Cru	<b>Vinifications</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Des vendanges à la main à maturité optimum</li><li>• Un 1<sup>er</sup> tri grappe par grappe</li><li>• Suivi par un 2<sup>ème</sup> tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines</li><li>• Cuvier de 10 cuves inox thermo-régulées</li><li>• Volumétrie adaptée à chaque parcelle</li><li>• La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c</li><li>• Macération post-fermentaire à 30 °c</li><li>• Fermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiens</li><li>• Fermentation malolactique : 100% de barriques (25% neuves en chêne français, 75% 1<sup>ère</sup> année)</li></ul>
<b>Superficie</b>	6 hectares	<b>Début de vendanges</b>	16-17 octobre 2018
<b>Assemblage</b>	80% Merlot, 20% Cabernet franc,	<b>Rendements</b>	31 hl par ha
<b>Age des vignes</b>	40 ans	<b>Elevage</b>	12 à 18 mois
<b>Terroir</b>	Sol argilo-calcaire, sables	<b>Mise en bouteilles</b>	4 septembre 2020
<b>Conduite du vignoble</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,</li><li>• Epamprage sélectif de tête</li><li>• 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</li><li>• Effeuilage progressif à hauteur des grappes aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture</li></ul>	<b>Production</b>	25 400 bouteilles
		<b>Oenologue conseil</b>	Michel Rolland

## Château Montlisse 2018

La robe est brillante, grenat avec des reflets violine. Le bouquet est subtil révélant des nuances de fruits rouges, fraises des bois avec des notes de violettes. Un palais mi corsé à corsé qui s'étale en bouche avec une texture douce, souple et élégante ; il est déjà très agréable à déguster.

**Andreas LARSSON 92**

**Jeb DUNNUCK 91**



**James SUCKLING 91**

**Jeff LEVE 91**