

MOChâteau MONTLISSE

Situé sur le coteau Est de Saint-Emilion, dans une superbe combe dont il occupe le versant Sud-Ouest, le vignoble de Montlisse a été repris 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 où l'eau s'écoule naturellement vers la vallée de la Dordogne.

L'esprit de Montlisse, une production intime tout en favorisant la qualité, 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 70 % Merlot,
30% 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, de favoriser leur plein développement
- Effeillage 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

Vinification

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1^{er} tri grappe par grappe,
- Suivi en chaîne par un 2^{ème} tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures grappes
- Cuvier de 8 foudres bois tronconiques dotés d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire
- Fermentation alcoolique : piégeages quotidiens
- Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français

Rendements 32 hl par ha

Production 29 000 bouteilles

Date de vendanges 16 et 18 oct 2012

Date de mise en bouteille 15 juillet 2014

Oenologue conseil Michel Rolland

Château Montlisse 2012

Au nez des notes de griottes associé à des arômes subtils et racés de fruits confits. La sucrosité couplée à la bonne acidité du millésime, nous amène vers une finale gourmande, sur le fruit.

A boire en toute occasion.

