

# 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
- 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

### **Vinification**

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1<sup>er</sup> tri grappe par grappe,
- Suivi en chaîne par un 2<sup>ème</sup> tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines
- 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** 40 hl par ha

**Production** 33 000 bouteilles

**Date de vendanges** 16 au 18 oct 2014

**Date de mise en bouteille** 11 juillet 2016

**Oenologue conseil** Michel Rolland

## Château Montlisse 2014

Une belle robe grenat caractérisée par un bouquet de fruits confits, soutenu par des notes de pains grillés. La bouche est ample et structurée, les tannins mûrs nécessitent de s'assouplir dans les prochaines années.

