

# CHÂTEAU 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 en favorisant la qualité, avec 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

<b>Appellation</b>	Saint Emilion Grand Cru	<b>Vinification</b>	
<b>Superficie</b>	7 hectares	• Des vendanges à la main à maturité optimum	
<b>Assemblage</b>	70 % Merlot, 30% Cabernet franc,	• Un 1 <sup>er</sup> tri grappe par grappe	
<b>Age des vignes</b>	40 ans	• Suivi en chaîne par un 2 <sup>ème</sup> tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines	
<b>Terroir</b>	Sol argilo-calcaire	• Cuvier de 10 cuves inox thermo-régulées	
<b>Conduite du vignoble</b>		• Volumétrie adaptée à chaque parcelle	
• Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,		• La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c	
• Epamprage sélectif de tête		• Macération post-fermentaire à 30 °c	
• 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		• Fermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiens	
• 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		• Fermentation malolactique : 100% de barriques (25% neuves en chêne français, 75% 1 <sup>ère</sup> année)	
		<b>Rendements</b>	40 hl par ha
		<b>Production</b>	24 000 bouteilles
		<b>Date de vendanges</b>	9, 12 et 20 oct 2015
		<b>Date de mise en bouteille</b>	01 juin 2017
		<b>Oenologue conseil</b>	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.

