

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
Superficie	7 hectares	<ul style="list-style-type: none">Des vendanges à la main à maturité optimum
Assemblage	83% Merlot, 17% Cabernets	<ul style="list-style-type: none">Un 1^{er} tri grappe par grappe
Age des vignes	40 ans	<ul style="list-style-type: none">Suivi par un 2^{ème} tri grain par grain afin de sélectionner les meilleurs grains
Terroir	Sol argilo-calcaire superficiel sur calcaire dur	<ul style="list-style-type: none">Cuvier de 10 cuves inox thermo-régulées
Conduite du vignoble		<ul style="list-style-type: none">Volumétrie adaptée à chaque parcelle
<ul style="list-style-type: none">Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,Épamprage sélectif de têteVendanges 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 développementEffeuillage 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		<ul style="list-style-type: none">La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °CMacération post-fermentaire à 30 °CFermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiensFermentation malolactique : 100% en barriques (25% neuves en chêne français, 75% 1^{ère} année)
Date de vendange		2-4 octobre 2023
Rendements		49 hl par ha
Production		24 000 bouteilles
Elevage		12 à 18 mois
Oenologue conseil		Michel Rolland

Château Montlisse 2023

Château Montlisse 2023, présente un nez sur la fraîcheur, les fruits rouges et les épices douces s'entremêlent. Le vin en bouche est souple et volumineux. Il est déjà très harmonieux, il pourra s'apprécier dès sa jeunesse mais également à un âge plus mûr, un belle entrée en matière pour ce grand cru classé de Saint-Emilion.

