

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 CLASSÉ	Vinifications
Superficie	7 hectares	<ul style="list-style-type: none">• Des vendanges à la main à maturité optimum• Un 1^{er} tri grappe par grappe• Suivi par un 2^{ème} tri grain par grain afin de sélectionner les meilleurs grains• Cuvier de 10 cuves inox thermo-régulées• Volumétrie adaptée à chaque parcelle• La fermentation alcoolique se fait de 20-30 °c• Macération post-fermentaire à 30 °c• Fermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiens• Fermentation malolactique : 100% en barriques (25% neuves en chêne français, 75% 1^{ère} année)
Assemblage	83% Merlot, 17% Cabernets	Date de vendange 5 octobre 2022
Age des vignes	40 ans	Rendements 30 hl par ha
Terroir	Sol argilo-calcaire superficiel sur calcaire dur	Elevage 12 à 18 mois
Conduite du vignoble	<ul style="list-style-type: none">• 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 et de favoriser leur plein développement• Effeuilage 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	Oenologues conseils Michel Rolland Julien Viaud

Château Montlisse 2022

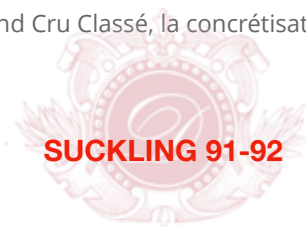
Le millésime 2022 de Château Montlisse est un millésime riche en émotion, en effet il marque le début d'une nouvelle ère pour ce cru : celle d'un **GRAND CRU CLASSÉ**.

Le nez est précis et flatteur. Le Merlot dominant exprime toute la quintessence d'une aromatique de fruit rouges et noirs de belle maturité. Le Cabernet Franc avec ses notes florales et d'épices sublime et apporte de la profondeur à ce vin. La bouche est dense, onctueuse et les tanins de grande qualité.

Ce vin est une belle entrée en matière pour un Grand Cru Classé, la concrétisation du travail mis en place depuis plusieurs années.

PETER MOSER 94

JEFF LEVE 93



SUCKLING 91-92

ADRIAN VAN VELSEN 91-93

JANCIS ROBINSON 16