

# 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

<b>Appellation</b>	<b>SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ</b>	<b>Vinifications</b>
<b>Superficie</b>	7 hectares	• Des vendanges à la main à maturité optimum
<b>Assemblage</b>	83% Merlot, 17% Cabernets	• Un 1 <sup>er</sup> tri grappe par grappe
<b>Age des vignes</b>	40 ans	• Suivi par un 2 <sup>ème</sup> tri grain par grain afin de sélectionner les meilleurs grains
<b>Terroir</b>	Sol argilo-calcaire superficiel sur calcaire dur	• 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 et de favoriser leur plein développement		• Fermentation alcoolique : pigeages manuels quotidiens
• Effeillage 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		• Fermentation malolactique : 100% en barriques (25% neuves en chêne français, 75% 1 <sup>ère</sup> année)
		<b>Date de vendange</b>
		5 octobre 2022
		<b>Rendements</b>
		30 hl par ha
		<b>Elevage</b>
		12 à 18 mois
		<b>Oenologues conseils</b>
		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 sa quintessence d'une aromatique de fruit rouges et noirs de belle maturité. Le Cabernet Franc avec ses notes florales et d'épices subliment et apportent de la profondeur à ce vin. La bouche est dense, onctueuse et les tanins de grandes qualités.

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