



LANGEVINS

VINS CATALOGUES



## Château Montlisse 2010, Saint-Émilion Grand Cru

VIGNOBLES DAURIAC, BORDEAUX, FRANCE

### MILLÉSIME EXCEPTIONNEL!

Type de vin : rouge puissant et charnu  
Producteur : Vignobles Dauriac  
Catégorie : **Importation privée**  
Pays : France  
Région : Bordeaux (rive droite)  
Appellation : Saint-Émilion grand cru  
Cépage(s) : 85 % Merlot, 15% Cabernet Franc  
Millésime : 2010  
Format : 750 ml  
Rendement : 35 hl /h  
Sucre : sec  
Œnologue conseil : Michel Rolland  
Vieillessement : 100% en barrique dont 25% neuves

### PROPRIÉTÉ

Situé sur le coteau Est de Saint-Émilion, dans une superbe combe dont il occupe sur 7 h le versant Sud-Ouest, le vignoble de Montlisse a été repris en 1984 par la famille Dauriac. Il a été remarqué par Christian Dauriac pour sa configuration en amphithéâtre orientée plein sud sur des pentes fortes où l'eau s'écoule naturellement vers la vallée de la Dordogne. L'esprit Montlisse, c'est de produire peu tout en favorisant la qualité, avec un travail remarquable de la viticulture à la vinification. L'accent est mis sur le respect du fruit. Sols d'argile bleue, sable, grave rouge.

### VINIFICATION

Les vignes ont 35 ans d'âge moyen. Culture raisonnée, rendements contrôlés, vendanges manuelles sur clayettes, tri attentif, vinifications parcellaires en cuves inox adaptées par le propriétaire. Élevage 100% en barriques dont 25% neuves et 75% d'une année.

### DÉGUSTATION

Vin à la robe sombre et intense. Ce millésime développe un bouquet de fruits noirs. L'exceptionnel ensoleillement de ce millésime a permis une grande concentration qui se retrouve en bouche, puissance et densité sont au rendez-vous. La structure tannique est très soyeuse et accompagne une finale chaleureuse.

### ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées ou rôties, agneau, canard, charcuteries fines, volailles, champignons sauvages