



Château Montlisse, Saint-Émilion Grand Cru

LES DAURIAC, BORDEAUX, FRANCE

EXCEPTIONNEL!

vin : rouge puissant et charnu
Cuvée : Vignobles Dauriac
Origine : **Importation privée**
Appellation : France
Région : Bordeaux (rive droite)
Cru : Saint-Émilion grand cru
Composition : 85 % Merlot, 15% Cabernet Franc
Contenance : 750 ml
Rendement : 35 hl / h
Cépage : Merlot
Conseil : Michel Rolland
Élevage : 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 parcelles 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