



2011 Château Montlisse

Grand Cru, St-Emilion AOC

Le vainqueur de la dégustation des Bordeaux 2011

Description:

C'est avec énormément de passion et d'ardeur qu'ils exploitent leur petit domaine d'à peine 7 hectares. Les raisins sont cultivés dans des conditions idéales, sur des sols d'argile bleue et de graves rouges.

Note de dégustation:

Grenat foncé. Bouquet gourmand de griottes bien mûres et de violettes, avec des notes de chocolat noir, de verveine, de cuir et de groseilles rouges. La bouche est mûre et charnue, avec une belle douceur de raisins secs et de tabac épicé. Il a de l'ampleur et une belle longueur et se termine sur des saveurs d'airelles et de cerises rouges. Un fabuleux Grand Cru de St-Emilion !

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Vignobles Dauriac
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Référence:	0892911

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Montlisse

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.