



Château Fleur de Lisse – G.C. – MAGNUM | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) – 2019

Domaine

Chateau Fleur de Lisse

En 2015, Patrick Teycheney se libère de la direction opérationnelle du groupe Colisée et revient à ses premières amours : le vin de Bordeaux. La même année, il est rejoint par sa fille Caroline qui quitte l'industrie du luxe. La famille acquiert alors deux propriétés en appellation Saint-Emilion Grand Cru : Château Fleur de Lisse et Château L'Etampe, qui viennent s'ajouter à la propriété historique familiale, Château La Loubière à Montussan. En 2018, les Vignobles Jade s'agrandissent en faisant l'acquisition d'une propriété labellisée bio en Saint-Emilion Grand Cru. Fontfleurie naîtra de ces parcelles. Avec 27 hectares, les Vignobles Jade atteignent une taille suffisante pour mener à bien l'exploitation en biodynamie d'un Saint-Émilion Grand Cru. L'agrandissement du vignoble passe également par l'innovation et la modernisation complète du chai.

Vinification

Age moyen des vignes: 40 ans

Terroir: pieds de coteaux sur sols limono-calcaire

Vendanges: manuelles en cagettes, tris pré et post éraflage, pas de foulage.

Vinification: en cuves inox, à 28-30°C, cuvaision de 2 à 4 semaines

Elevage: 18 mois en barriques (30% fûts neufs)

Dégustation

Couleur robe grenat. Vin très équilibré avec des tanins mûrs et ronds. Arômes de fruits rouges, de myrtilles, de chocolat et de noisette. Vin juteux avec du corps et une longue finale.

Mets adaptées

Ragoût - pigeon | Gibier | Steak - grillé

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot (95%), Cabernet Franc (5%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-17 °C