Wijnfiche

Château Fleur de Lisse - Grand Cru | St. Emilion G.C. | BIO France (ST. EMILION) — 2020

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, cuvaison 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

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (95%), Cabernet Franc (5%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-17 °C
Profil de goût: Souple et juteux

