

# CHÂTEAU FLEUR DE LISSE

## APPELLATION SAINT-EMILION CONTRÔLÉE

|                         |   |  |                                  |
|-------------------------|---|--|----------------------------------|
| Propriétaire / owner    | SCEA Minvieille                                   | Encépagement<br>Grape varieties                  | Merlot 70%<br>Cabernet franc 30% |
| Localisation / location | Saint-Etienne-de-Lisse, 45 km à l'Est de Bordeaux | Age moyen du vignoble<br>Average age of vineyard | 45 ans / years old               |
| Superficie / Surface    | 9 ha  | Vendanges / harvests                             | Mécaniques / mechanicals         |
| Sol / soil              | Argilo-calcaire<br>Clay-limestone                 | Vinification                                     | Traditionnelle / traditional     |

L'appellation Saint-Emilion, consacrée au vin rouge, est regroupée autour du village du même nom, situé à quelques 40 Km au nord-est de Bordeaux, sur la rive droite de la Dordogne. Le Château Fleur de Lisse appartient à la famille Minvieille depuis plus de 40 ans.

La vinification s'effectue de manière traditionnelle. La cuvaison a lieu dans des cuves en ciment.

Dans sa robe dense et brillante, ce millésime possède encore des éclats de jeunesse. Le bouquet, agréable, mêle les fruits rouges et des notes toastées. L'attaque franche, vive, laisse la place à une belle trame tannique, ronde et souple. Une agréable persistance renforce la bonne impression d'équilibre.

Servir chambré à 16°/18° C.

De son plus jeune âge jusqu'à son apogée, le château Fleur de Lisse s'accorde avec pratiquement tous les mets, à l'exception des fromages persillés. Jeune et vigoureux il accompagnera du gibier ou une entrecôte. Plus évolué, vous pourrez le servir en accompagnement d'un rôti ou d'un gigot et, plus âgé, sur une volaille.



The region of Saint-Emilion AC, famous for its red wines, is located around the village of Saint-Emilion, 40 Km northeast of Bordeaux, on the right bank of the Dordogne. Château Fleur de Lisse is owned by Minvieille Family since 1960's.

Traditional fermentation, vating in concrete vats.

This vintage has an intense, brilliant colour with youthful highlights. The attractive bouquet has red fruit and toasty overtones. The wine starts out straightforward and lively, showing beautiful tannic structure. Round and smooth. A pleasant aftertaste reinforces the overall impression of balance.

When young and vigorous, Château Fleur de Lisse is enjoyable with practically all dishes, with the exception of blue cheeses. When older, it is best served with game or an entrecote steak. When at its peak, it is ideal with a roast or leg of lamb, and after that it is a treat with poultry.

