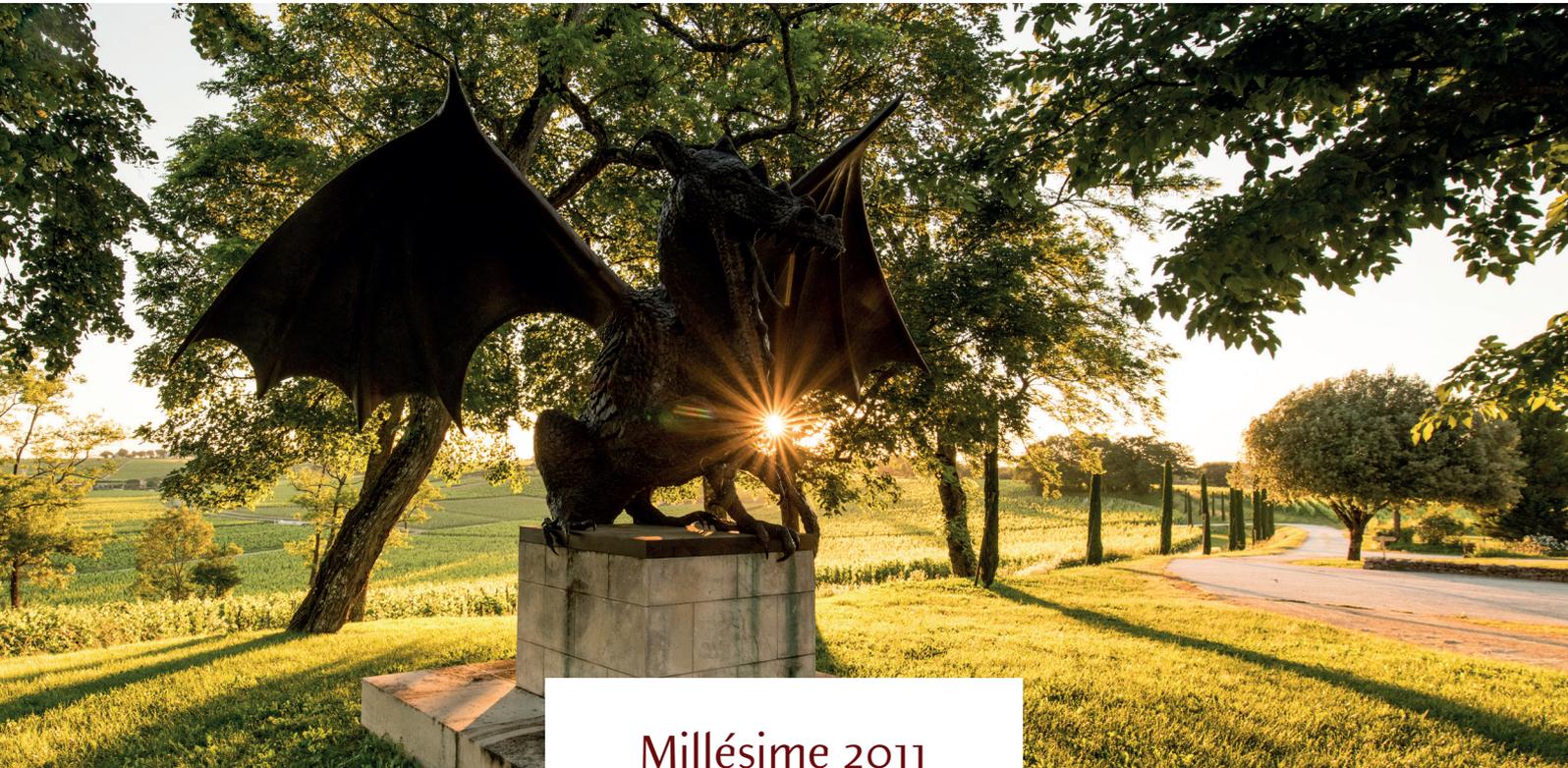




CHATEAU QUINTVS



Millésime 2011

Le Climat

L'une des caractéristiques de l'année 2011 aura été l'extrême sécheresse constatée au printemps. Si nous additionnons les hauteurs de précipitation des mois d'avril, mai et juin, nous sommes en présence du printemps le plus sec jamais enregistré depuis 1949. Heureusement, nous avons retrouvé, durant l'été, un peu d'eau, permettant à la plante de continuer son travail. Les vendanges auront été sereines, avec un mois de septembre plutôt sec.

Quelques données

Date de Vendanges du 12 au 27 Septembre
Assemblage Merlot Noir : 54% ; Cabernet Franc : 46 %
Fûts neufs 30%
Degré Alcoolique 13.5 %
Date de mise Le 13 Mai 2013

Note de dégustation

Belle couleur rouge. Au nez, le vin présente des notes de fruits rouges bien mûrs, auxquelles le cabernet franc apporte des notes fleuries. Le vin entre en bouche de façon souple, tendre, puis évolue vers des tanins doux et enrobés. Ce vin possède des saveurs fraîches et gourmandes.

