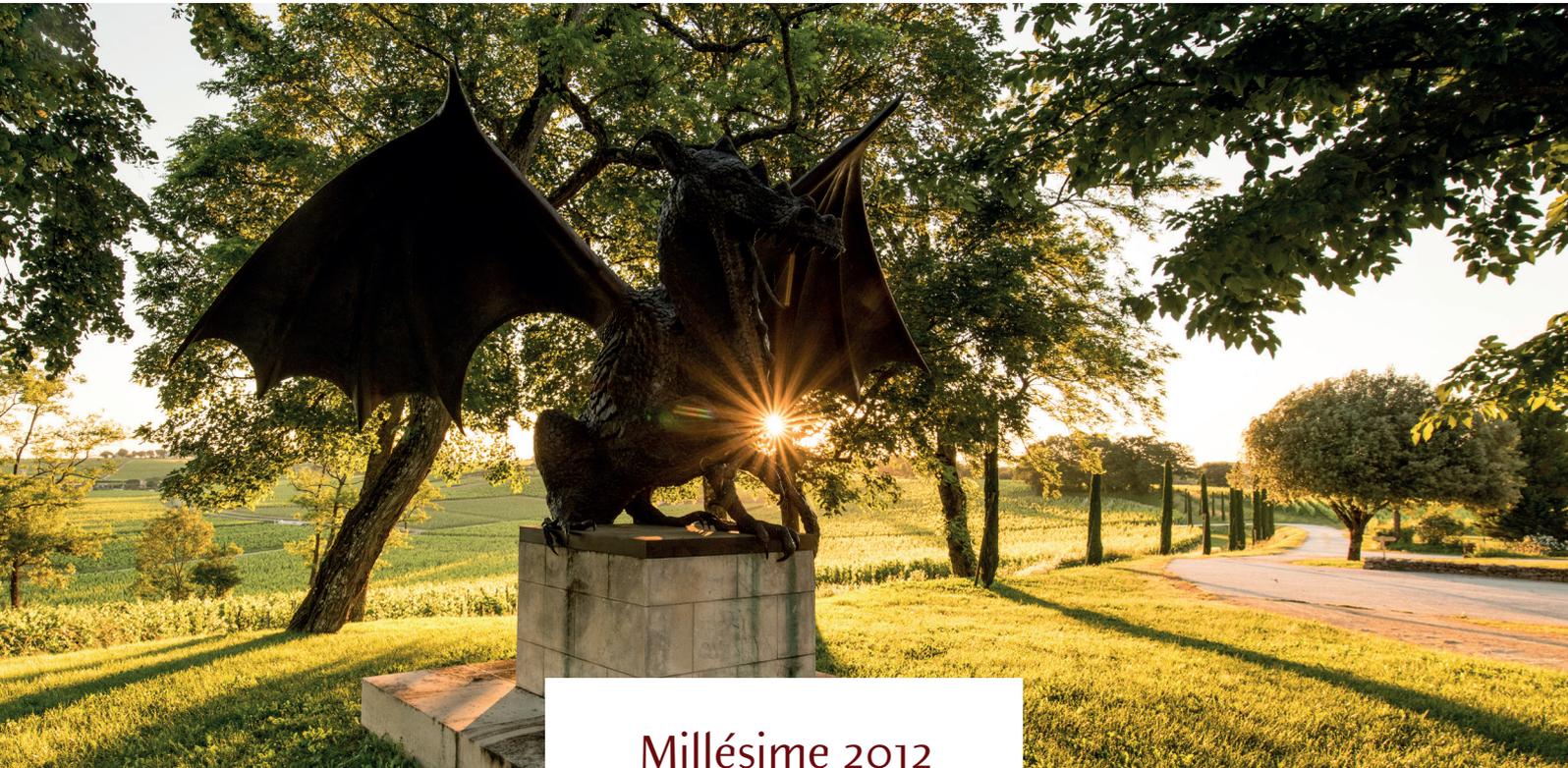




CHATEAU QUINTVS



Millésime 2012

Le Climat

L'hétérogénéité marqua ce millésime 2012, du débourrement, perturbé par un mois d'avril frais et pluvieux, à la véraison qui se déroula lentement. Heureusement, les mois de juillet et août furent idéalement chauds et secs. Ce temps estival clément nous a permis de réaliser un travail très méticuleux afin de réduire les conséquences climatiques du Printemps. Pendant deux mois, nos équipes ont tout fait pour rendre la vendange la plus homogène possible en faisant tomber notamment les raisins les plus en retard au moment de la véraison. Les vendanges débutèrent, pour les rouges et les blancs, sous le soleil. 2012 est un très beau millésime pour les terroirs précoces tels que les nôtres.

Quelques données

Date de Vendanges Du 1^{er} au 17 Octobre

Assemblage Merlot Noir : 79% ; Cabernet Franc : 21 %

Fûts neufs 40%

Degré Alcoolique 14 %

Date de mise Les 15 et 16 Mai 2014

Note de dégustation

Le premier mot venant à l'esprit est harmonieux. Ce vin est agréable, tout en rondeur, charmant, souple et frais. Des notes de fruits rouges dominent la dégustation avec des notes de groseille, de myrtille. Ce vin sera prêt à boire tôt et devrait donner beaucoup de plaisir.

