



CHATEAU QUINTVS



Millésime 2019

Le Climat

L'hiver 2018-2019 est doux et sec. Au printemps, les températures sont fraîches, la vigne pousse doucement. La floraison est belle sans coulure ni millerandage. La tempête Miguel balaie l'Aquitaine le 7 juin sans conséquence pour nos raisins. La croissance de la vigne est soutenue par des pluies notables et régulières, la vigne développe une très belle surface végétative. Le 22 juin marque l'arrêt brutal des pluies, s'ensuit une série d'épisodes caniculaires qui se succèdent et placent le mois de juillet au 3^{ème} rang des mois de juillet les plus chauds après 2006 et 2013, avec un record à 42°C le 23 juillet. Il pleut heureusement le 26 juillet, puis au mois d'août les nuits sont fraîches et favorisent la synthèse des anthocyanes. La véraison est lente mais sans blocage. Au mois de septembre, nous bénéficions d'un temps clément, continental et sec, entrecoupé de pluies bienvenues. Ces conditions sont idéales, elles nous permettent de vendanger tous les cépages au meilleur moment vis-à-vis de leur maturité et dans d'excellentes conditions.

Quelques données

Date de Vendanges Du 19 septembre au 9 octobre
Assemblage Merlot Noir : 86 % ; Cabernet Franc : 14 %
Fûts neufs 33,5 %
Degré Alcoolique 15 %
Date de mise Les 12, 15 et 16 avril 2021

Note de dégustation

Belle couleur rouge sombre. Le premier nez est intense, fruité et frais. A l'agitation, le nez se complexifie et un boisé discret se mêle aux fruits noirs bien mûrs. Le vin entre en bouche fin et élégant puis, il évolue sur une trame tanique assez dense moyennement longue. Le fruit accompagne la structure et la chair. Ce Dragon laisse une impression d'équilibre délicieux.

