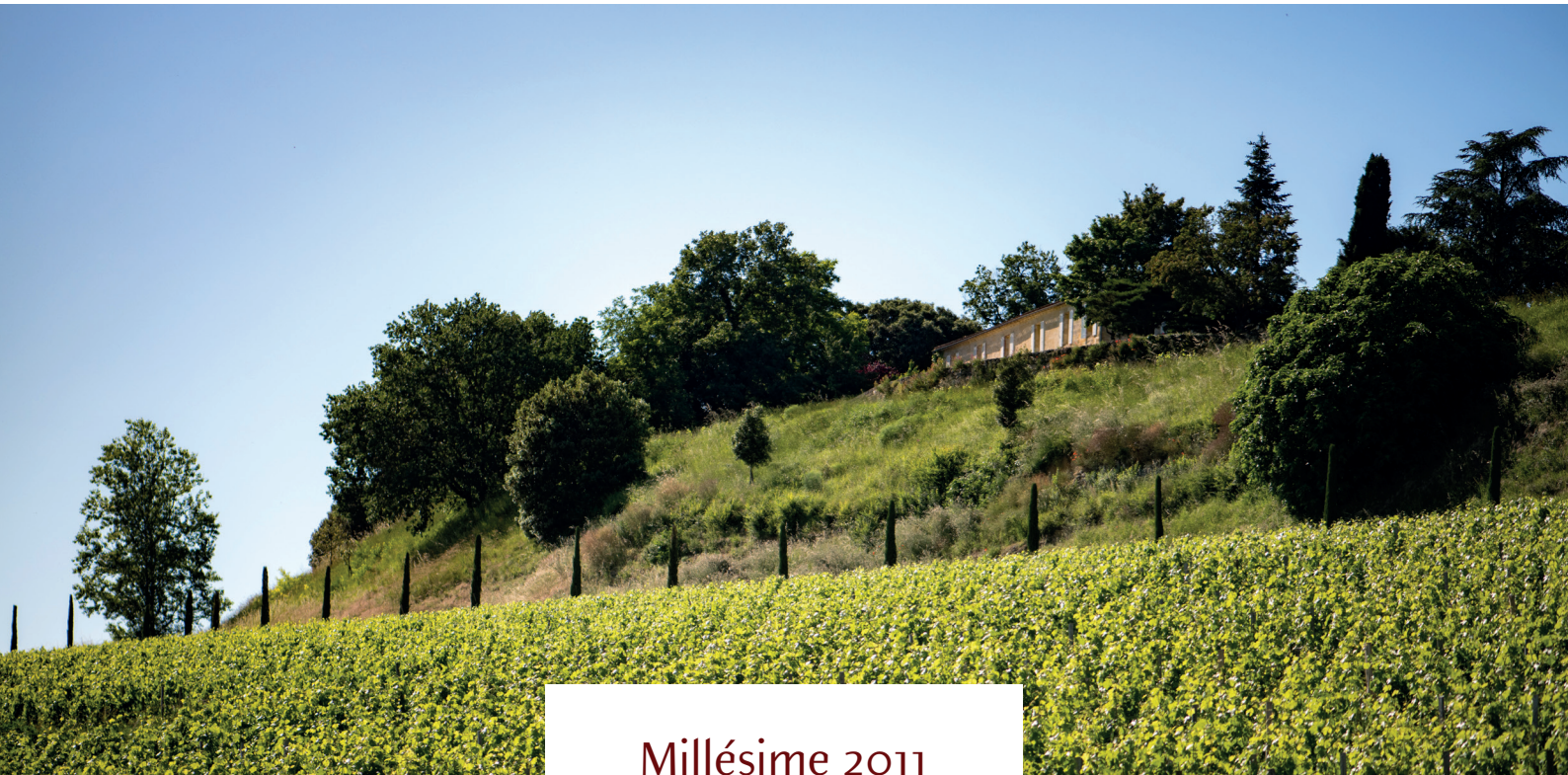




CHATEAU QUINTVS



## 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 : 50% ; Cabernet Franc : 50 %  
Fûts neufs 40%  
Degré Alcoolique 13.5 %  
Date de mise Le 14 Mai 2013

### Note de dégustation

Belle couleur rouge foncé avec des reflets mauves. Le nez est dense et bien mûr avec des notes de fruits noirs et de cacao. L'attaque en bouche est pleine et souple. Il est étonnant pour un vin si jeune d'avoir autant de rondeur, une espèce d'harmonie que rien ne semble pouvoir perturber. Une sensation de sucrosité confirmant la maturité y est sûrement pour quelque chose. La finale est aromatique. Nous avons eu la chance de pouvoir prendre possession de ce cru superbe au mois de juin, ce qui nous a donné l'opportunité de contrôler à 100% le vignoble et la vinification du millésime 2011. Nous sommes fiers de ce premier millésime de Quintvs et avons hâte de découvrir tous les secrets de ce magnifique terroir.

