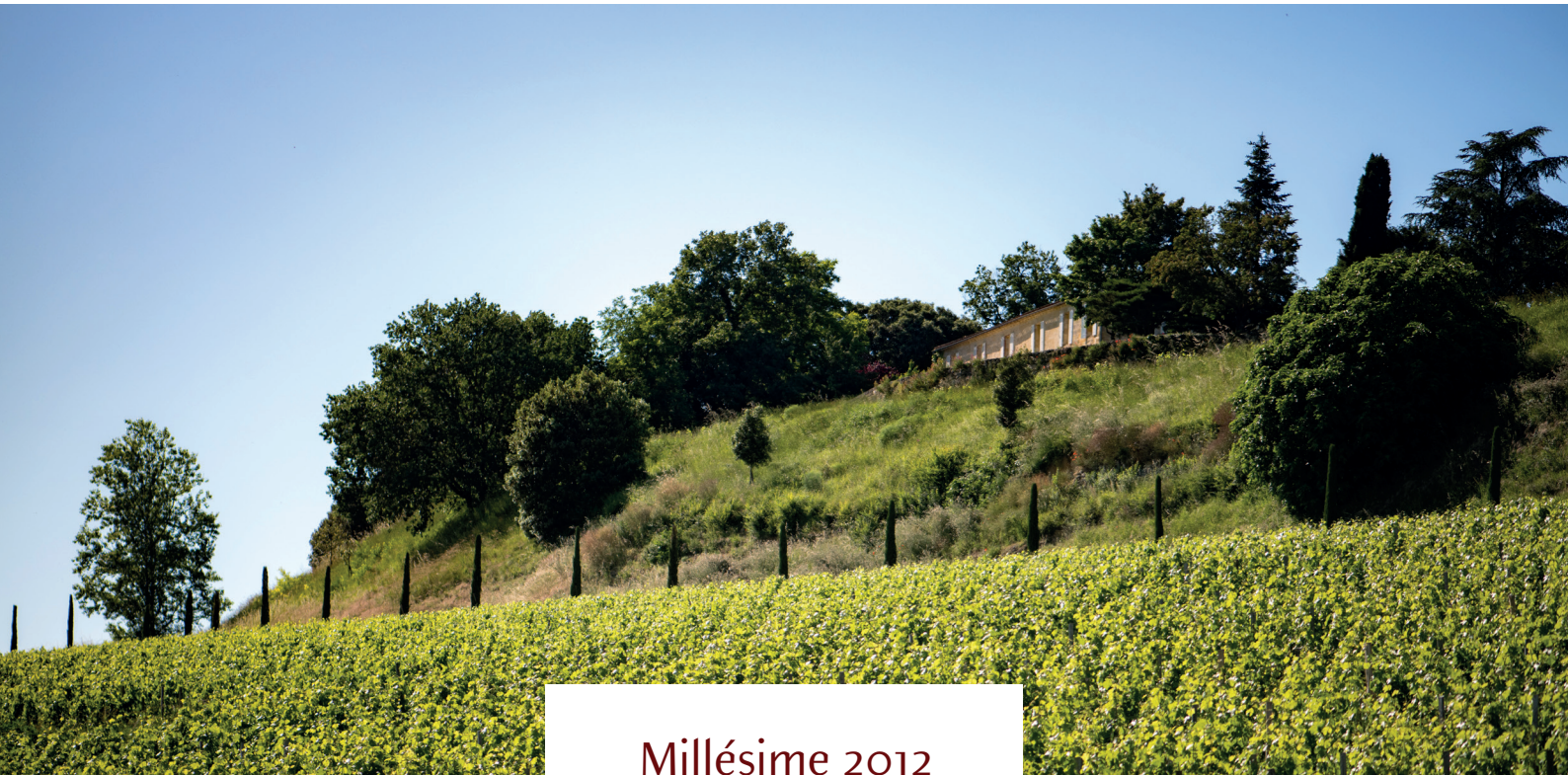




CHATEAU QUINTVS



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 : 89 % ; Cabernet Franc : 11 %

Fûts neufs 51%

Degré Alcoolique 14.5 %

Date de mise Le 14 Mai 2014

Note de dégustation

Nous avons affaire à un vin serré, possédant une vraie trame tannique et une belle persistance aromatique. Le vin est fruité, épicé et boisé, ce qui est normal pour ce dernier, à ce stade de l'élevage. L'attaque est souple, évoluant sur le fruit mûr avec une notion de fraîcheur que l'on pourrait qualifier de minérale, très caractéristique de ce terroir. Si 2011, notre premier millésime était tout en charme, avec ce 2012, nous avons réalisé un vin sérieux. Cette toute petite production augure d'un grand Saint-Émilion.

