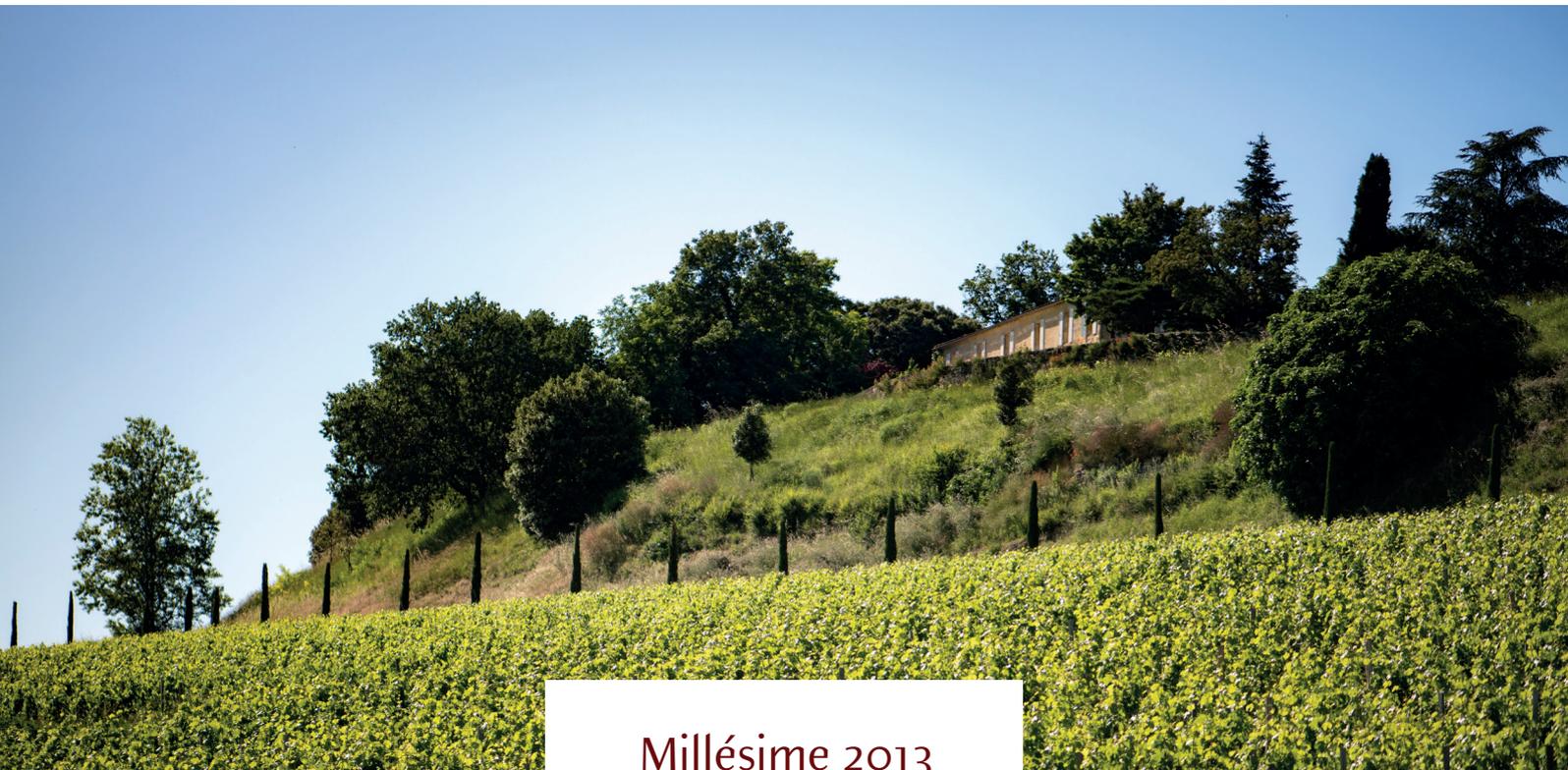




CHATEAU QUINTVS



Millésime 2013

Le Climat

2013 fut un véritable parcours d'obstacles pour le vigneron. Un printemps pluvieux perturba la floraison entraînant coulure et millerandage. Les maladies cryptogamiques furent néanmoins contenues. L'été fut chaud et sec, bien que Juillet fut marqué par un orage où se mêlèrent pluie et vent amoindrissant de nouveau la récolte à venir. Les vendanges, tardives, se firent sous un ciel incertain alternant pluie et soleil. Les tris manuels et optiques, très rigoureux, permirent de rentrer une vendange saine. L'ensemble de ces conditions climatiques ont conduit à une faible récolte mais les outils techniques d'aujourd'hui ainsi que le suivi attentif de l'homme auront permis de garantir la qualité des vins.

Quelques données

Date de Vendanges Du 30 Septembre au 9 Octobre
Assemblage Merlot Noir : 80 % ; Cabernet Franc : 20 %
Fûts neufs 43%
Degré Alcoolique 13 %
Date de mise Le 15 avril 2015

Note de dégustation

Une belle couleur avec des reflets violine. Le nez, très expressif et tout en élégance, nous offre des arômes subtils de cerise et de framboise. Le vin est limpide et bénéficie d'une belle constance entre le début, milieu et fin de bouche. Les tannins, racés mais soyeux, tapissent agréablement le palais laissant apparaître une finale tout en douceur.

