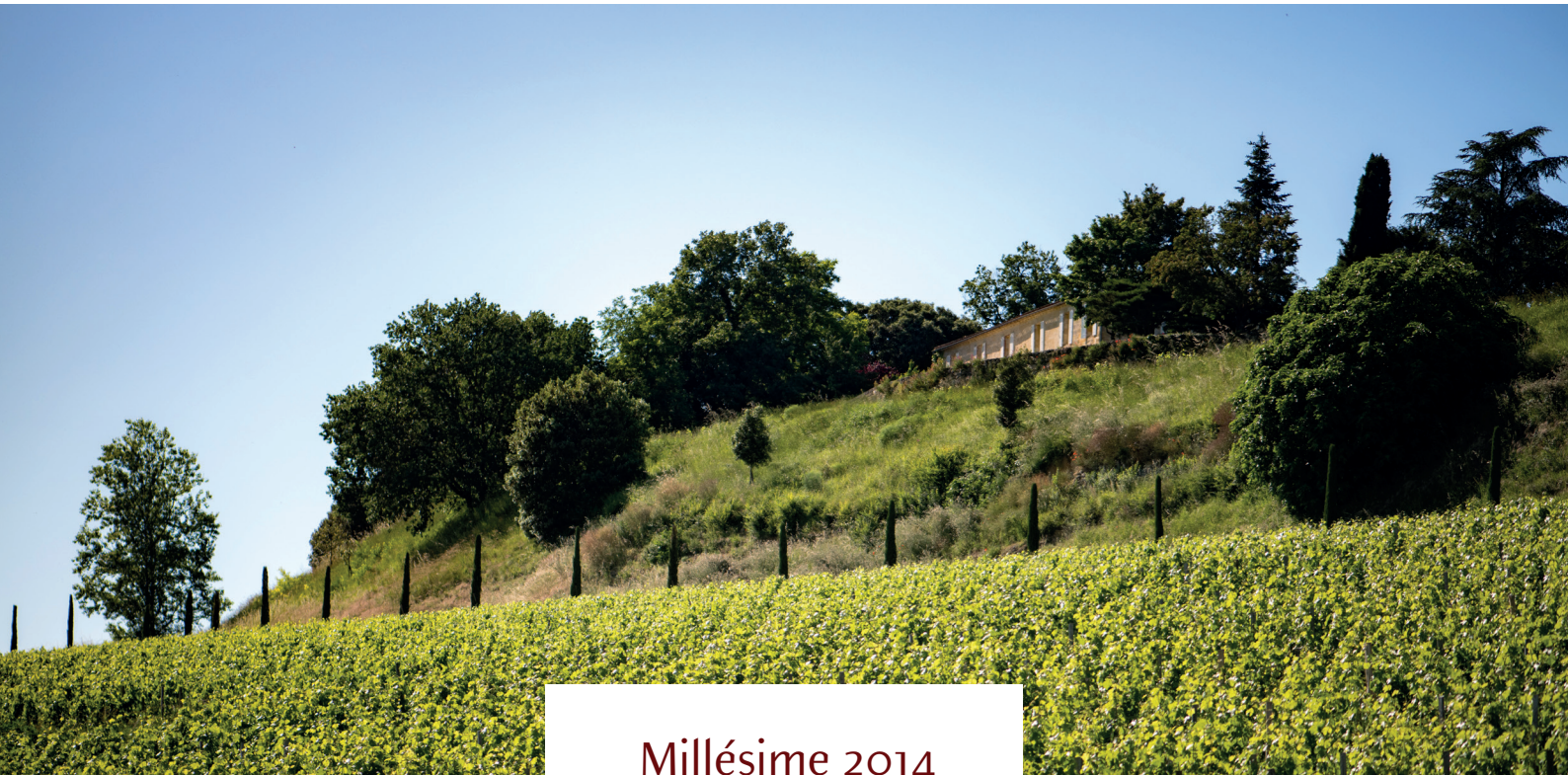




CHATEAU QUINTVS



Millésime 2014

Le Climat

Le millésime 2014 sera marqué par un été indien aussi remarquable que salvateur. Les bonnes conditions climatiques du printemps assurent un démarrage normal du cycle végétatif. Cependant, les conditions difficiles de la saison estivale ralentissent la maturité du raisin. Heureusement, s'ensuit un mois de Septembre époustouflant, avec un temps sec, particulièrement ensoleillé et des températures avoisinant les 30°. Ce beau temps, agrémenté de nuits fraîches, permettra aux raisins d'atteindre une très belle maturité et un état sanitaire excellent.

Quelques données

Date de Vendanges Du 29 Septembre au 8 Octobre
Assemblage Merlot Noir : 69 % ; Cabernet Franc : 31 %
Fûts neufs 35%
Degré Alcoolique 14.5 %
Date de mise Le 12 mai 2016

Note de dégustation

Le nez révèle des notes framboisées, poivrées et épicées. La bouche tout en rondeur et suavité dévoile des tannins mûrs et savoureux. La fraîcheur souligne l'éclat du fruit. Cette sensation persiste sur une finale expressive et fine.

