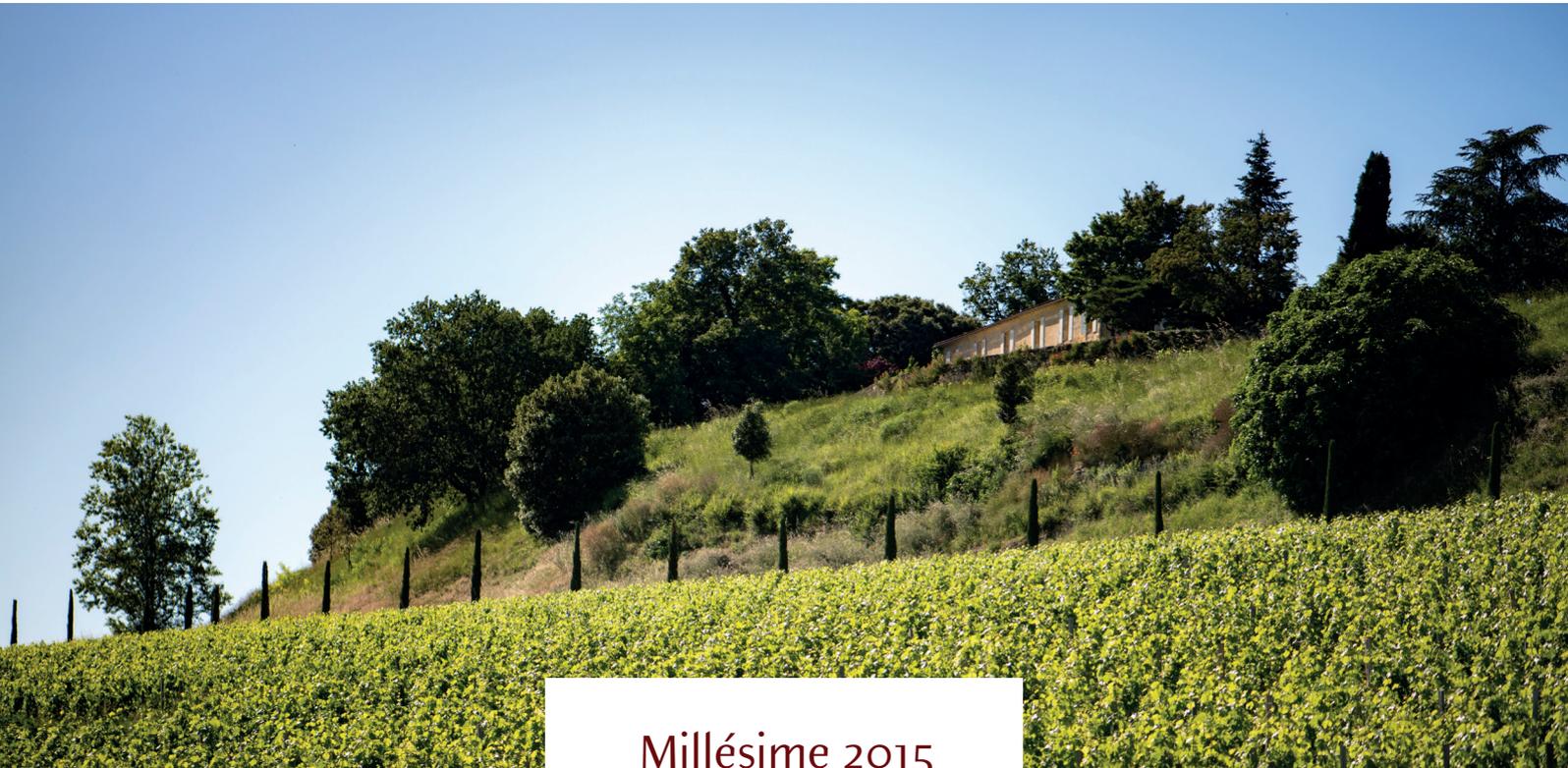




CHATEAU QUINTVS



Millésime 2015

Le Climat

L'année 2015 apparaît comme la plus chaude et la plus ensoleillée, sur tout notre territoire, depuis le début des statistiques météorologiques. Une longue période caniculaire et sèche a permis une très bonne floraison jusqu'à l'arrivée, au mois d'août, de pluies miraculeuses. Grâce à cette pluie bienfaisante, la plante put accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté avec un mois de septembre beau et ensoleillé. Grâce à ce temps idéal, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages.

Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des plus grands millésimes bordelais.

Quelques données

Date de Vendanges Du 23 Septembre au 9 Octobre

Assemblage Merlot Noir : 76 % ; Cabernet Franc : 24 %

Fûts neufs 37 %

Degré Alcoolique 15,0 %

Date de mise Les 24 et 25 avril 2017

Note de dégustation

Le vin présente une belle couleur rouge grenat sombre. Le nez du Quintus est à ce stade un peu fermé. Après quelques moments dans le verre, la magie de l'aération opère, en révélant la complexité du vin riche d'arômes de fruits rouges et noirs, à la maturité juste. A la mise en bouche, le vin se révèle souple, voire crémeux et serré à la fois. La matière tannique est directement perceptible mais elle n'agresse à aucun moment de l'évolution du vin. Le milieu de bouche est bien rempli et la finale est assez longue, avec beaucoup de goût. Le vin puissant et savoureux est également très élégant.

