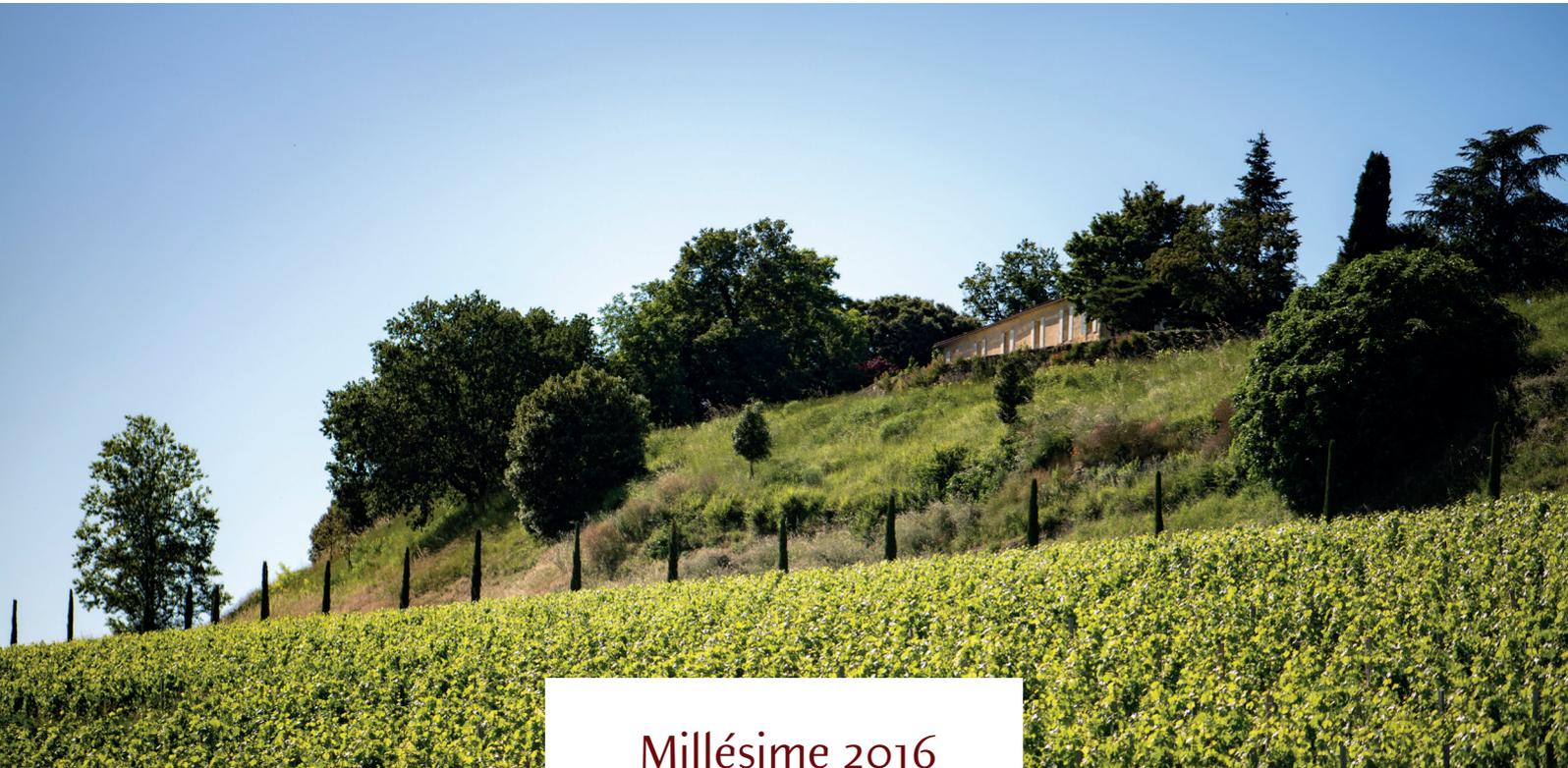




CHATEAU QUINTUS



Millésime 2016

Le Climat

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse.

La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salutaire pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges. La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités.

Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.

Quelques données

Date de Vendanges Du 3 au 20 Octobre

Assemblage Merlot Noir : 70 % ; Cabernet Franc : 30 %

Fûts neufs 35 %

Degré Alcoolique 15,0 %

Date de mise Les 2, 3, 4 et 7 mai 2018

Note de dégustation

La couleur de ce vin est profonde, rouge-grenat. La première impression au nez est la maturité pleine mais sans excès : le fruit domine. L'attaque est souple, soyeuse, caressante, puis le vin progresse en s'élargissant, sans dureté. Le milieu de bouche est charnu et serré à la fois, puis le vin s'étire en longueur. Les saveurs sont fruitées, accompagnées par un boisé élégant, discret. Après un Quintus 2015 flamboyant, voici un Quintus 2016 fruité, frais, d'une remarquable précision dans la construction, et d'une profondeur encore jamais atteinte pour le cru.

