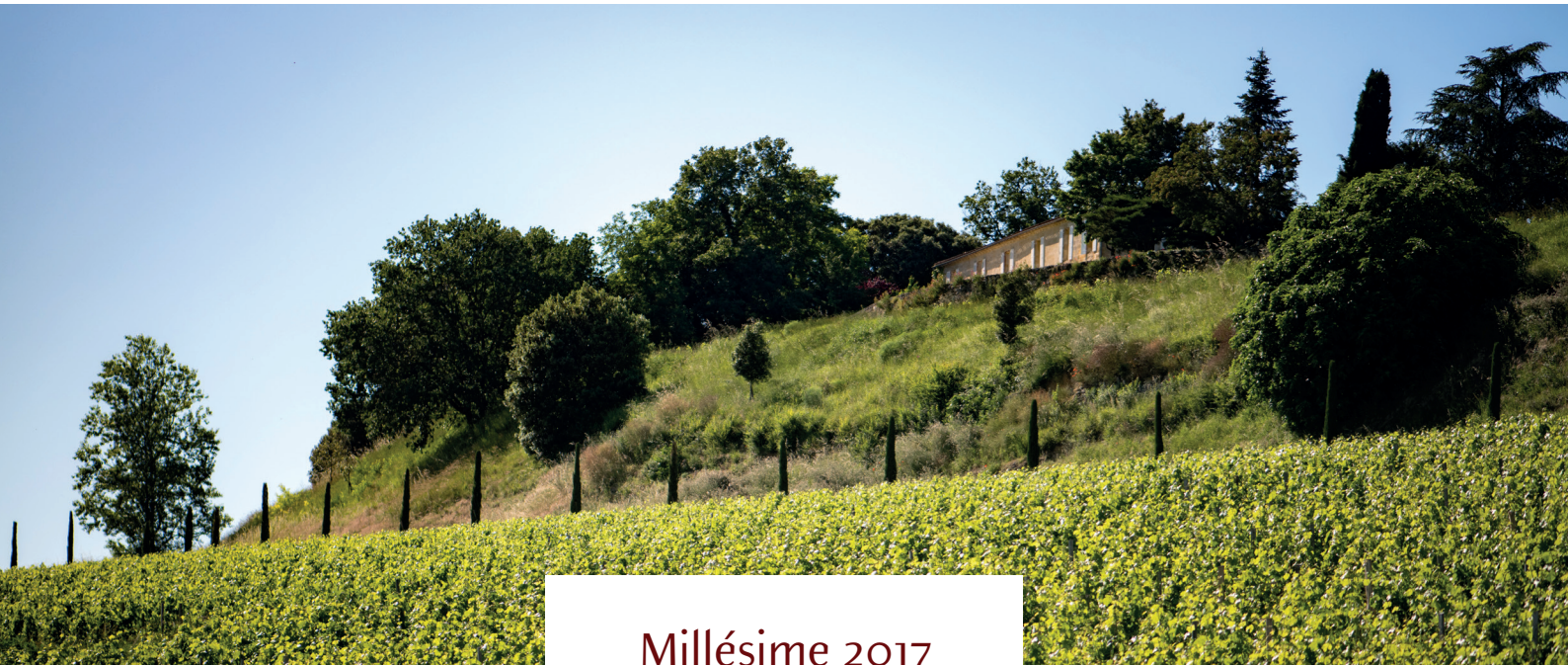




CHATEAU QUINTVS



Millésime 2017

Le Climat

Un printemps chaud et ensoleillé accélère le rythme de croissance de la vigne, dont le démarrage est noté le 13 mars. Deux épisodes de gel, à la fin du mois d'avril, rappellent au vigneron combien leur art est fragile et la nature indomptable.

Le déficit hydrique est un facteur marquant du millésime, atteignant même 50%, en juillet et août. Toutefois, les pluies significatives de juin auront préservé la plante de cette sécheresse. Un ensoleillement au-dessus de la moyenne, des journées très chaudes (29 jours à plus de 30°C), tempérées par des nuits fraîches (permettant à la vigne de mûrir sans stress) sont les autres facteurs favorables de l'année.

Nous retrouvons tout cela dans la richesse de nos vins, qui ont aussi conservé la fraîcheur indispensable à l'équilibre que nous recherchons. Le mois de septembre - hormis la deuxième semaine dont les pluies, espérées, ont permis aux Cabernets une fin de cycle paisible - a favorisé les vendanges, réalisées dans de très bonnes conditions.

Le 2017 a toutes les qualités pour devenir un millésime de référence.

Quelques données

Date de Vendanges Du 14 au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 54,4 % ; Cabernet Franc : 45,6 %

Fûts neufs 36 %

Degré Alcoolique 14,5 %

Date de mise Les 15 et 16 avril 2019

Note de dégustation

La couleur de ce vin est sombre, profonde, rouge pourpre. Le nez est riche, mûr et complexe. Le boisé est délicat, sans excès. L'ensemble aromatique est de toute beauté et éveille les sens en suggérant que la bouche sera de même. L'attaque est tout de suite large et charnue. Le fruit domine la matière. Puis, celle-ci progresse, suave et serrée, et surtout toujours accompagnée par un fruité fin, mêlé d'épices. La finale est persistante et sans rupture. Le vin est encore présent bien après qu'on l'ait avalé. Il fait réfléchir : c'est la marque des Grands !

