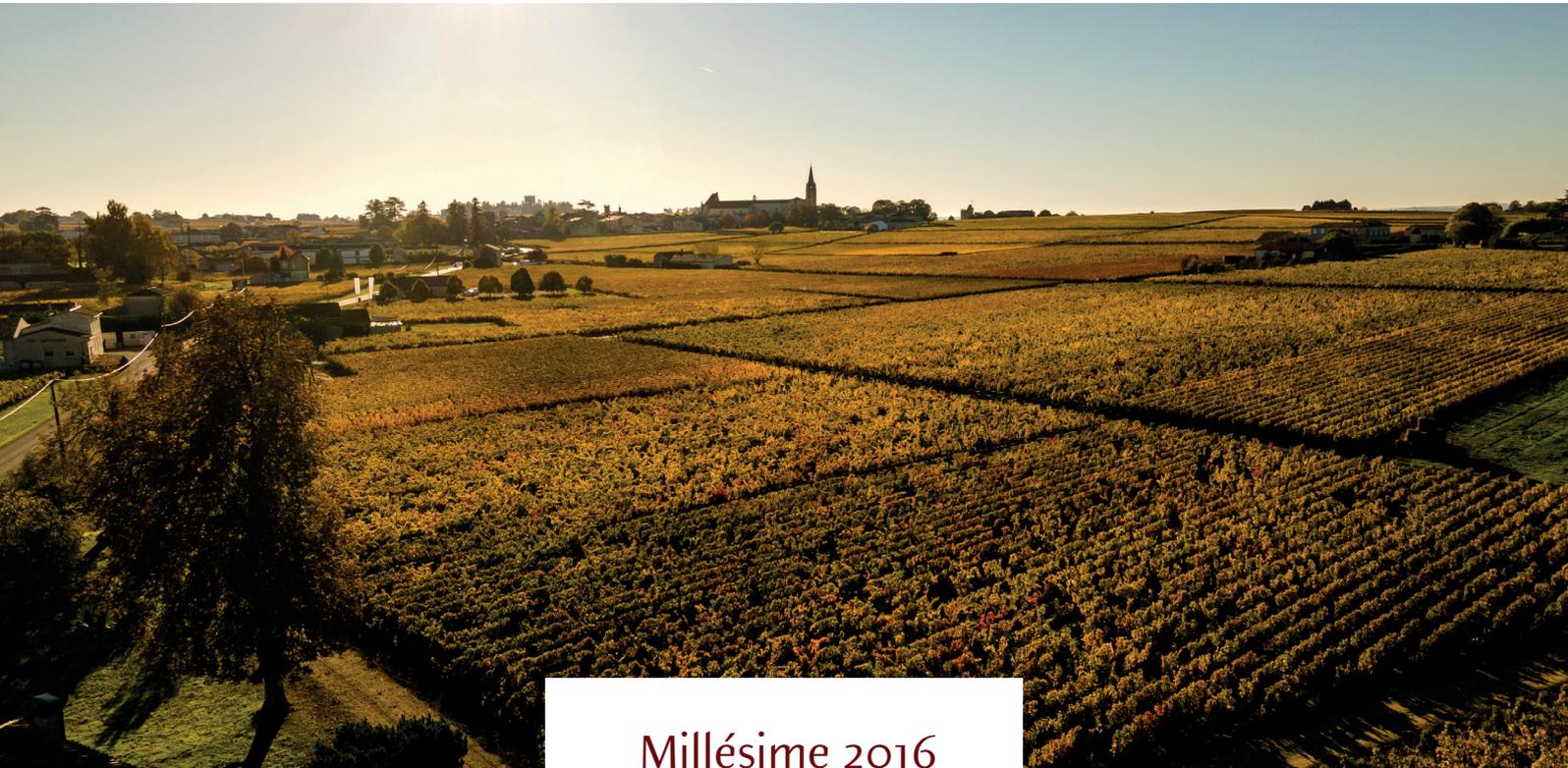




CHATEAU QUINTUS



## 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 : 61% ; Cabernet Franc : 28 %

Cabernet Sauvignon : 11 %

Fûts neufs 12%

Degré Alcoolique 15 %

Date de mise Le 2 mars 2018

### Note de dégustation

Belle couleur rouge soutenu, avec des reflets pourpres. Le nez est fruité, bien mûr, avec de jolies notes épicées. Le boisé, raffiné, complète la gamme aromatique qui invite, infailliblement, à prendre le vin en bouche.

L'attaque est tendre, très agréable, puis le vin progresse en densité, sans dureté, avec des tannins bien enrobés. La sensation de fruits mûrs accompagne les perceptions tactiles et rend la finale de ce Saint-Emilion de Quintus particulièrement plaisante.

La dégustation de ce vin démontre à quel point le millésime 2016 est une grande réussite, sur tous les types de terroir de Saint-Emilion.

