



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 : 73% ; Cabernet Franc : 5 %
Cabernet Sauvignon : 22 %

Fûts neufs 15%
Degré Alcoolique 14,5 %
Date de mise Le 13 mars 2019

Note de dégustation

Belle couleur rouge cerise cristalline. Le premier nez est fruité, frais et agréable. A l'agitation, des notes boisées épicées se mêlent aux notes fruitées. L'entrée en bouche est assez charnue et chaleureuse. Puis, le vin évolue vers une matière tannique encore marquée et qui va se fondre dans une finale très agréable.

