



CHATEAU QUINTVS



Millésime 2018

Le Climat

Le printemps 2018 est marqué par des pluies d'orage régulières. La vigne développe une belle surface végétative, mais sa croissance est ralentie par la violente perturbation du 26 mai. Elle s'en remet toutefois rapidement. Le mois de juin est clément, permettant une floraison homogène. Il s'ensuit un été chaud, associé à de rares précipitations. La véraison se déroule, ainsi, dans de très bonnes conditions. Au mois de septembre, l'anticyclone s'installe. Nous vendangeons sous un soleil radieux, tous les cépages sont ramassés à maturité, l'état sanitaire est parfait.

Quelques données

Date de Vendanges du 20 septembre au 8 octobre
Assemblage Merlot Noir : 88,8% ; Cabernet Franc : 11,2 %
Degré Alcoolique 15 %
Date de mise Le 14 avril 2020

Note de dégustation

La couleur est rouge et profonde. Le nez est fruité, frais, sans excès et donne une envie immédiate de goûter. En bouche, le vin est très agréable dès l'attaque, sans dureté, puis évolue, tendre et savoureux. De longueur moyenne, ce Saint-Emilion est particulièrement délicieux.

