



CHATEAU QUINTUS



## Millésime 2019

### Le Climat

L'hiver 2018-2019 est doux et sec. Au printemps, les températures sont fraîches, la vigne pousse doucement. La floraison est belle sans coulure ni millerandage. La tempête Miguel balaie l'Aquitaine le 7 juin sans conséquence pour nos raisins. La croissance de la vigne est soutenue par des pluies notables et régulières, la vigne développe une très belle surface végétative. Le 22 juin marque l'arrêt brutal des pluies, s'ensuit une série d'épisodes caniculaires qui se succèdent et placent le mois de juillet au 3<sup>ème</sup> rang des mois de juillet les plus chauds après 2006 et 2013, avec un record à 42°C le 23 juillet. Il pleut heureusement le 26 juillet, puis au mois d'août les nuits sont fraîches et favorisent la synthèse des anthocyanes. La véraison est lente mais sans blocage. Au mois de septembre, nous bénéficions d'un temps clément, continental et sec, entrecoupé de pluies bienvenues. Ces conditions sont idéales, elles nous permettent de vendanger tous les cépages au meilleur moment vis-à-vis de leur maturité et dans d'excellentes conditions.

### Quelques données

Date de Vendanges Du 19 septembre au 9 octobre  
Assemblage Merlot Noir : 55,4 % ; Cabernet Franc : 44,6 %  
Fûts neufs 38,2 %  
Degré Alcoolique 15,5 %  
Date de mise Les 19 et 20 avril 2021

### Note de dégustation

La couleur de ce Quintus est rouge profonde avec des reflets pourpres. Le nez est puissant, intense, complexe. Très fruits noirs, mûrs, cassis. Déjà des notes épicées, subtiles. L'attaque en bouche est large, charnue, impressionnante de présence tactile. Le vin évolue sur un milieu de bouche plein, lié, onctueux et tramé. La finale est longue, sans aucune dureté. La symbiose entre le merlot et le cabernet franc est incroyable. Les qualités de chaque cépage sont amplifiées. Ce Quintus 2019 est sans nul doute une très grande réussite.

