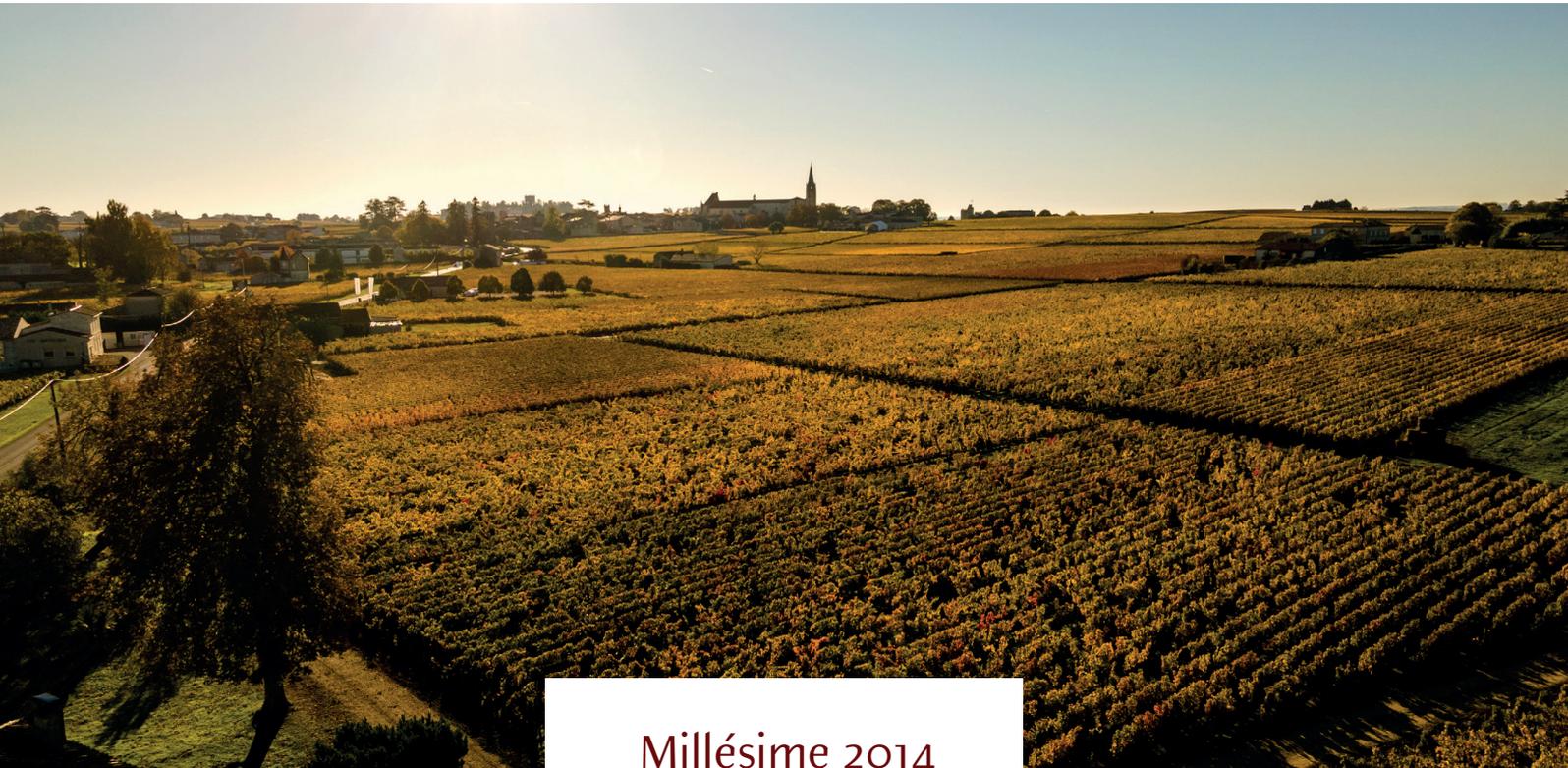




CHATEAU QUINTVS



Millésime 2014

Le Climat

Le millésime 2014 sera marqué par un été indien aussi remarquable que salvateur. Les bonnes conditions climatiques du printemps assurent un démarrage normal du cycle végétatif. Cependant, les conditions difficiles de la saison estivale ralentissent la maturité du raisin. Heureusement, s'ensuit un mois de Septembre époustouflant, avec un temps sec, particulièrement ensoleillé et des températures avoisinant les 30°. Ce beau temps, agrémenté de nuits fraîches, permettra aux raisins d'atteindre une très belle maturité et un état sanitaire excellent.

Quelques données

Date de Vendanges du 29 septembre au 8 octobre
Assemblage Merlot Noir : 83% ; Cabernet Franc : 7 %
Cabernet Sauvignon : 10 %
Fûts neufs 20%
Degré Alcoolique 13.2 %

Note de dégustation

Le vin présente une belle couleur rouge vermillon. Le premier nez offre des notes délicates de cerise « kirschée », mêlées à un boisé discrètement vanillé. L'agitation renforce cette impression et apporte une notion de densité et de maturité. La mise en bouche est tendre et agréable et le vin se développe sur une structure tannique moyenne, qui monte en puissance, sans agressivité, jusqu'à la finale. Les tanins tendres et bien enrobés sont accompagnés de saveurs fraîches, justes mures et délicatement boisées. Ce Saint-Emilion 2014 est équilibré et procure, d'ores et déjà, beaucoup de plaisir.

