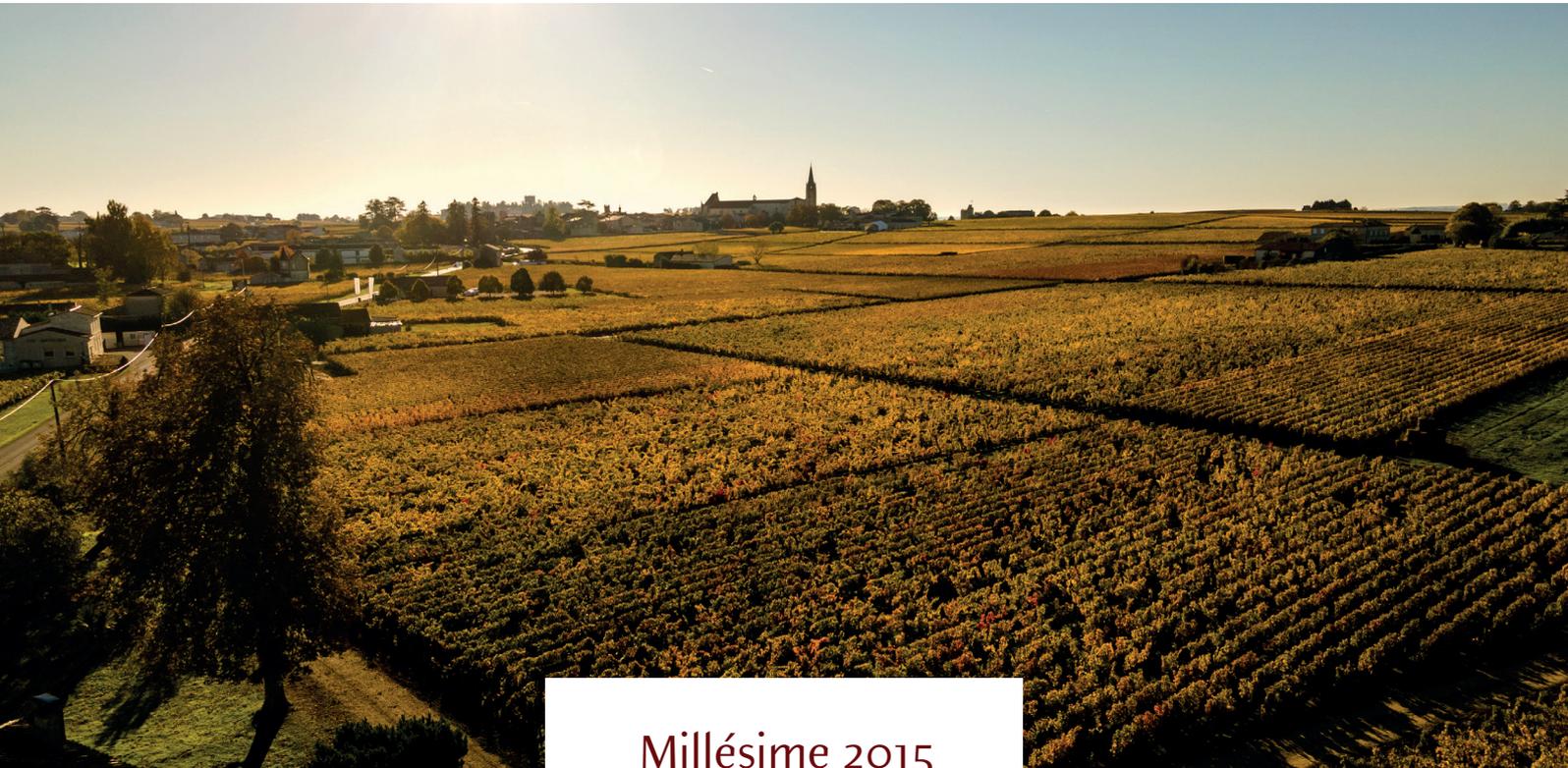




CHATEAU QUINTVS



## Millésime 2015

### Le Climat

L'année 2015 apparait comme la plus chaude et la plus ensoleillée, sur tout notre territoire, depuis le début des statistiques météorologiques. Une longue période caniculaire et sèche a permis une très bonne floraison jusqu'à l'arrivée, au mois d'août, de pluies miraculeuses.

Grâce à cette pluie bienfaisante, la plante put accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté avec un mois de septembre beau et ensoleillé. Grâce à ce temps idéal, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages.

Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des plus grands millésimes bordelais.

### Quelques données

Date de Vendanges du 23 septembre au 9 octobre

Assemblage Merlot Noir : 45% ; Cabernet Franc : 32 %

Cabernet Sauvignon : 23 %

Fûts neufs 15%

Degré Alcoolique 14,5 %

Date de mise Le 20 février 2017

### Note de dégustation

Ce vin présente une couleur rouge profond.

Au premier nez, les notes de fruits mûrs sont présentes. A l'agitation, on mesure la complexité, sans lourdeur, obtenue dans ce millésime très ensoleillé. Le boisé discret et équilibré vient enrichir la palette aromatique. L'entrée en bouche est large et généreuse, typique du millésime. Les tanins sont présents, bien enrobés, juteux, sur le milieu et la fin de bouche.

Assurément, ce Saint-Emilion 2015 est un grand troisième vin !

