



CHATEAU QUINTVS



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^{ème} 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 : 63,5 % ; Cabernet Franc : 22,5 %
Cabernet Sauvignon : 14 %
Degré Alcoolique 15 %
Date de mise Le 15 mars 2021

Note de dégustation

Belle couleur pourpre. Le premier nez est délicat, fruité avec des notes boisées vanillées. A l'agitation, une belle maturité de fruits rouges monte et se développe en donnant envie de mettre le vin en bouche. L'attaque est savoureuse puis, le vin avance en bouche, chaleureux et tendre. La finale encore un peu tannique s'étire normalement et laisse une belle impression de fruit.

