



CHATEAU QUINTVS



## Millésime 2022

### Le Climat

L'hiver est relativement sec et dans les moyennes de saison. Le déficit hydrique se poursuit au début du printemps et le débourrement arrive fin mars sur les parcelles les plus précoces. Un épisode de gel s'installe et entraîne un arrêt de la croissance végétative, mais sans conséquences durables. La chaleur arrive dès avril et se poursuit en mai, avec une floraison précoce. Lors de la vague de chaleur qui arrive mi-juin, les opérations en vert sont réduites pour protéger le raisin. L'été est solaire et la légère pluie de la semaine du 10 août permet de rafraîchir les sols et d'homogénéiser la maturité.

Les vendanges débutent le 7 septembre dans d'excellentes conditions et deviennent les plus précoces depuis la création de la propriété en 2011. Les raisins sont concentrés et présentent une aromatique superbe.

### Quelques données

Date de vendanges Du 7 au 28 septembre

Assemblage Merlot Noir : 78,8 % ; Cabernet Franc : 20,6 % ; Malbec : 0,6 %

Fûts neufs 35,7 %

Degré Alcoolique 15 %

### Note de dégustation

Très belle couleur sombre, violette. Le nez est mûr, fruité et de bonne intensité à ce stade. La mûre apparaît à l'agitation. L'entrée de bouche est assez large, avec une puissance tannique appuyée. Des notes de chocolat suivent les fruits rouges, bien mûrs. L'élevage va « raffiner » la matière tannique et faire que ce vin sera délicieux, dans un peu plus d'un an.

