



CHATEAU QUINTUS



Millésime 2023

Le Climat

L'hiver est doux à Château Quintus, à l'exception du mois de février. Au printemps, les températures nocturnes sont plutôt basses, avec une humidité marquée qui persiste jusqu'en mai, suivie, en juin, d'une importante pluviométrie. La croissance de la vigne est soutenue, tout au long de la saison végétative, mobilisant nos vignerons et vigneronnes de façon intense sur les opérations en vert. Les équipes sont alors particulièrement mobilisées et réactives afin de préserver le bon état sanitaire du vignoble. Les rognages sont fréquents et l'effeuillage, côté soleil levant, est effectué sur la quasi-totalité des parcelles, ainsi qu'un sérieux éclaircissage dans le but de faciliter, d'une part, l'aération des grappes et une véraison homogène et de limiter, d'autre part, le développement du mildiou.

Les vendanges débutent le 12 septembre après un été frais, suivi d'une arrière-saison chaude et sèche. Ces températures nous permettent de rentrer une vendange qualitative, avec des raisins mûrs présentant une élégante palette aromatique à la fois équilibrée et fraîche. Les dégustations minutieuses de notre équipe technique ont également joué un rôle déterminant dans le travail de sélection des parcelles lors de la vinification à Château Quintus cette année.

Quelques données

Date de vendanges Du 12 septembre au 3 octobre
Assemblage Merlot Noir : 81,4 % ; Cabernet Franc : 18,6 %
Degré Alcoolique 14,1 % (provisoire)

Note de dégustation

La couleur de ce Saint-Émilion est rouge, intense, vive. Le premier nez est moyennement aromatique. Un fruité frais apparaît à l'agitation, avec des notes de cerises griottes fraîches et très engageantes. L'attaque est fraîche et délicate. Puis, la bouche évolue tendre, avec une puissance moyenne mais fruitée et sans angle tannique. Le vin est frais, agréable et semble déjà nous dire : « pourquoi attendre pour me consommer puisque tu me trouves déjà si bon ? ».

