



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 époustoufflant, 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 : 77% ; Cabernet Franc : 23 %
Fûts neufs 30 %
Degré Alcoolique 14.5 %
Date de mise Les 10 et 11 mai 2016

Note de dégustation

Le nez, très expressif, nous révèle de savoureuses notes de cerises et de framboises. La bouche aérienne et dotée d'une belle fraîcheur, laisse s'exprimer la gourmandise du fruit. La finale prolonge et confirme le côté charmeur et agréable de ce vin.

