



CHATEAU QUINTUS



## Millésime 2020

### Le Climat

L'hiver 2019/2020 est doux et humide. La végétation démarre très précocement (c'est l'année la plus précoce après 1989) alors que nous entamons notre premier confinement pour lutter contre la propagation du Covid-19. Au printemps, la pluviométrie régulière est favorable au mildiou, nous redoublons alors d'attention. La floraison, très précoce, se déroule normalement. A partir de la mi-juin jusqu'à la mi-août s'installe une période exceptionnellement chaude, sèche et sans pluie, au cours de laquelle nous notons trois épisodes caniculaires. En conséquence, nous réduisons nos interventions, en particulier l'effeuillage, pour préserver l'intégrité des grappes et la fraîcheur aromatique. A partir du 11 août, des pluies régulières permettent au raisin de parfaire sa maturité. Les températures sont supérieures aux normales de saison, elles sont difficiles à supporter pour les vendangeurs qui portent un masque, mais elles sont parfaites pour achever la maturité de tous les cépages rouges, qui sont rentrés dans nos cuiviers à parfaite maturité et dans de très bonnes conditions sanitaires.

### Quelques données

Date de Vendanges du 11 au 25 septembre  
Assemblage Merlot Noir : 86,7 % ; Cabernet Franc : 13,3 %  
Degré Alcoolique 14,6 % (provisoire)

### Note de dégustation

Belle couleur grenat, sombre. Le premier nez est intense et très fruité, fruits rouges avec la fraîcheur du fruit juste cueilli. Le boisé est discret et de qualité. L'attaque en bouche est douce, agréable. Le vin évolue sur un corps assez tendre. La matière tannique apparaît en finale, enrobée et moyennement longue. Ce Saint-Emilion de Quintus laisse une impression d'équilibre et de plaisir immédiat.

