



CHATEAU QUINTUS



## Millésime 2021

### Le Climat

A la fin de l'hiver, les températures sont douces, la végétation démarre précocement. Fin mars, un épisode chaud pousse la croissance de la vigne, suivi d'un épisode glacial, gelant quelques bourgeons les 7 et 8 avril. Les températures restent fraîches au printemps, la vigne pousse lentement. Le mois de juin, pluvieux, est favorable au développement du mildiou et du black-rot. Les mois de juillet et d'août sont heureusement cléments : les pluies sont rares, en déficit, et les températures se situent dans les normales de saison. La véraison se déroule lentement et dans de bonnes conditions. Le raisin rouge a besoin de temps pour finir sa maturité, il profite de la météo favorable de l'arrière-saison et nous attendons patiemment. Les vendanges démarrent dans de bonnes conditions mais les pluies arrivent relativement vite. La maturité et l'état sanitaire restent très satisfaisants. Ce millésime, plus frais que les précédents, nous rappelle ceux des années 90. Trois qualités du vigneron se sont avérées nécessaires : patience, technicité et adaptabilité, pour obtenir le meilleur vin possible !

### Quelques données

Date de Vendanges du 24 septembre au 8 octobre  
Assemblage Merlot Noir : 78,9 % ; Cabernet Franc : 21,1 %  
Fûts neufs 13,7 %  
Degré Alcoolique 13,1 % (provisoire)

### Note de dégustation

La couleur de ce vin est rouge rubis, limpide. Le nez est fruité et frais, légèrement boisé. L'attaque en bouche est agréable. Puis le vin évolue, tendu et fruité, avec des notes de gelée de groseille. Le corps est assez long et large et la sensation finale que laisse ce Saint-Emilion de Quintus est une irrésistible envie de recommencer l'expérience.

