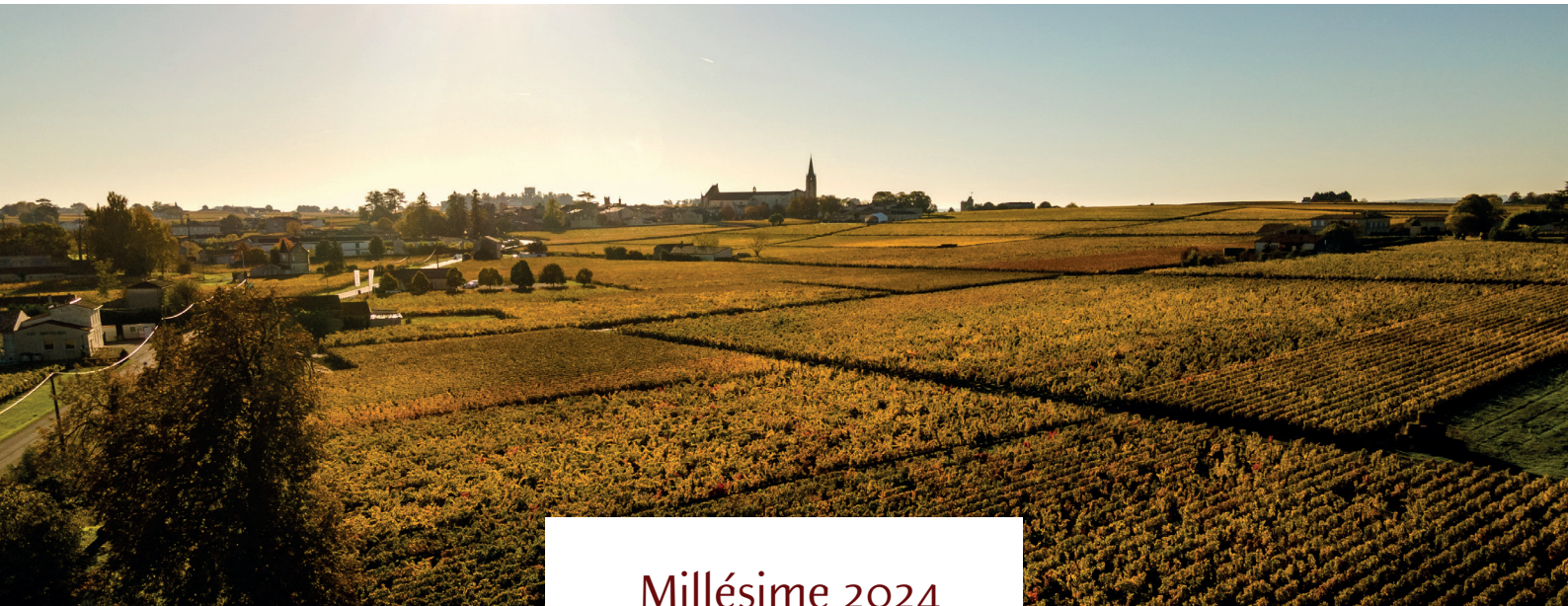




CHATEAU QUINTUS



Millésime 2024

Le Climat

L'année 2024 débuta sur un hiver doux et humide, marqué par les précipitations qui se prolongèrent jusqu'au printemps. L'enherbement se révéla être un allié précieux puisque la portance induite par celui-ci permit de faciliter les interventions dans les parcelles, tout en régulant la vigueur de la vigne. Une belle sortie de grappes s'ensuivit, puis une floraison homogène pour les merlots comme les cabernets. 2024 fut un millésime exigeant qui mit en lumière l'importance de la réactivité des vigneronnes et vignerons et des moyens déployés pour observer, analyser et intervenir avec la plus grande justesse. Après un été frais et un mois d'août marqué par quelques pics de chaleur, la semaine ensoleillée du 16 septembre joua un rôle clé, apportant une concentration bienvenue aux baies et affinant leur expression aromatique. Grâce à la maîtrise rigoureuse de la pression sanitaire et à l'attention constante portée aux équilibres de maturité, la récolte se déroula sous les meilleurs auspices possibles avec une approche méticuleuse de la sélection intra-parcellaire. Dès les premiers jus, le millésime 2024 dévoila une typicité séduisante, marquée par une belle minéralité et des nuances florales.

Quelques données

Date de Vendanges du 24 septembre au 4 octobre

Assemblage Merlot : 92,8 %

Cabernet Franc : 7,2 %

Degré Alcoolique 12,95 %

Note de dégustation

Ce Saint-Émilion de Quintus présente une belle couleur rouge, moyennement soutenue, avec de jolis reflets violets. Le nez de ce vin est intense et très fruité. La framboise et la groseille dominant. L'entrée en bouche est tendre, le vin évolue souple. Le corps du vin, sans être puissant, habite bien la bouche. Les fruits qui s'expriment au nez se retrouvent en arômes et saveurs en bouche. Ce Saint-Émilion de Quintus laisse une belle impression de plaisir facile.

