



## CHATEAU QUINTUS 2018

### Le Climat

Le printemps 2018 est marqué par des pluies d'orage régulières.

La vigne développe une belle surface végétative, mais sa croissance est ralentie par la violente perturbation du 26 mai. Elle s'en remet toutefois rapidement. Le mois de juin est clément, permettant une floraison homogène.

Il s'ensuit un été chaud, associé à de rares précipitations. La véraison se déroule, ainsi, dans de très bonnes conditions.

Au mois de septembre, l'anticyclone s'installe. Nous vendangeons sous un soleil radieux, tous les cépages sont ramassés à maturité, l'état sanitaire est parfait.

### Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 20 septembre au 8 octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 72,3 % Cabernet Franc : 27,7 %
Rendement :	41,1 hl/ha
Part de grand vin :	29,3 %
Fûts neufs :	38 %
Degré Alcoolique :	15,2 % (provisoire)

### Note de dégustation

La couleur est sombre, intense. Le nez, riche et complexe, de fruits rouges et noirs bien mûrs, est profond. Le boisé ne fait que souligner, sans domination, la pureté du fruit. Le vin rentre en bouche, puissant et délicat, à la fois. Puis, la structure apparaît, sans agressivité, enrobée et suave. Le milieu de bouche, savoureux et fruité, est une passerelle vers une finale longue et parfumée.