



CHATEAU·QVINTVS



## 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 : 62,5 % ; Cabernet Franc : 37,5 %  
Fûts neufs 37,2 %  
Degré Alcoolique 15,4 % (provisoire)

### Note de dégustation

Très belle couleur rouge profonde. Le premier nez est impressionnant de densité. A l'agitation, les fruits rouges et noirs bien mûrs se mêlent à des notes épicées pour donner une très grande impression de complexité. L'entrée en bouche est large et charnue puis le vin évolue, savoureux, sur une trame tannique serrée et juteuse, sans faille. Le vin s'étire en longueur avec beaucoup de goût. Le cabernet franc représente indéniablement la structure de ce millésime tout en lui donnant de la fraîcheur. Très beau Château Quintus.

