

CHATEAU DE QUANTIN

Château de Quantin Rouge 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Au Château de Quantin, les vignes plantées sur graves profondes produisent un vin rouge, offrant des notes de fruits très mûrs et de fumée. Une bouche élégante, reposant sur des tanins solides et bien extraits, complète chaque année cette séduisante personnalité.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

15/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Jolie couleur rouge profond, proche du grenat. Le nez est intense, complexe, marqué par de savoureuses notes de fruits rouges, mais aussi de tabac et de vanille, associées à des arômes plus épicés en finale. L'attaque est franche. Le milieu de bouche se caractérise par un joli volume, avec des tannins bien fondus. Belle finale, avec beaucoup de rondeur. Les notes de fruits rouges et de réglisse sont un vrai régal en bouche. Bien équilibré, ce vin présente aussi un joli potentiel de garde. On pourra le déguster dès maintenant sur un axoa de veau, une omelette aux champignons ou encore des travers de porc au caramel.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHATEAU DE QUANTIN

Château de Quantin Rouge 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

15 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

19 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles ou mécaniques après sélection manuelle
à la vigne Tri densimétrique du raisin à l'arrivée au chai

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté
d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique avec soutirage trimestriel



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.