CHATEAU DE
QUANTIN

Château de Quantin Rouge 2020

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

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sècheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

10/09/2020

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe, d'une intensité moyenne, est d'une couleur rouge cerise.
Le nez est plein de gourmandise, avec des notes de fruits noirs (mûre), rehaussées d'un léger vanillé.
L'attaque est ferme. Le milieu de bouche, avec un joli volume, est très agréable. En finale, les tanins sont encore un peu fermes ; ce qui apporte une belle vivacité et de la fraîcheur au vin.

ACCORDS GOURMANDS

On le dégustera volontiers sur un confit de canard, un filet de bœuf grillé ou bien encore une pintade rôtie en cocotte .....

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 2020

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.