

CHATEAU DE QUANTIN



Château de Quantin Rouge 2015

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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

14/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est brillante, d'un joli rouge grenat, avec quelques reflets violets.

C'est un vin rond et chaleureux. Cela se retrouve, au nez, avec un bouquet marqué par des notes de petits fruits très mûrs (griotte, cassis), légèrement vanillé.

En bouche, il offre souplesse et générosité. On retrouve bien là, la belle expression aromatique des vins de Pessac-Léognan, avec de gourmandes notes de fruits rouges, discrètement épicées. Sa finale assez longue, en fera un vin agréable à déguster, si on sait l'attendre deux ou trois ans.

ACCORDS GOURMANDS

On appréciera alors toute sa complexité et on prendra plaisir à le déguster sur une pintade rôtie, une belle entrecôte à la Bordelaise ou bien encore un confit de canard.

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 2015

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'émiettement 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.