CHATEAU DE
QUANTIN

Château de Quantin Rouge 2016

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

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sècheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Château de Quantin 2016 est des plus séduisantes pour nos yeux : brillance, couleur rouge grenat agrémentée de somptueux reflets violets.
Tout en rondeur, le nez nous offre un agréable bouquet de notes savoureuses de petits fruits noirs, très mûrs (cassis, griotte...), auxquelles s'ajoute une subtile touche de vanille, qui lui confère une certaine élégance.
En bouche, souplesse et générosité sont les maîtres mots ! On retrouve ici tous les caractères aromatiques propres aux vins de Pessac-Léognan, avec de délicieuses notes de fruits rouges, subtilement épicées. Sa finale présente une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Si on prend la peine de l'attendre encore un an ou deux, il nous livrera alors toute sa complexité et saura pleinement nous séduire sur un poulet à la basquaise, une assiette gourmande de charcuteries ou bien encore un carré d'agneau rôti.

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 2016

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.