

CHATEAU DE QUANTIN



Château de Quantin Rouge 2022

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

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sécheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

VENDANGES

5 Septembre - 6 Octobre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe séduit par sa couleur rouge cerise, de belle profondeur.

Complexe, le nez révèle de savoureuses notes de fruits rouges et noirs. Mûre et myrtille s'entremêlent et viennent à la rencontre de quelques notes plus boisées. Une pointe de vanille apporte une touche de gourmandise à cet ensemble.

L'attaque est tout en souplesse. Le milieu de bouche s'exprime pleinement avec des tanins bien enrobés. La finale est marquée par des notes légèrement grillées et épicées.

ACCORDS GOURMANDS

Œufs frits, risotto aux champignons, faux-filet aux oignons...

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 2022

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 : Mécaniques. 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.