CHATEAU DE
QUANTIN

Château de Quantin Rouge 2021

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

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

27 Septembre - 15 Octobre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat.
Son nez, délicat mais prometteur, s'épanouit à l'aération, libérant des arômes de boisé toasté et de réglisse, complétés de quelques notes épicées. L'ensemble est agréable.
En bouche, il révèle une belle harmonie. Sa structure souple et soyeuse est parfaitement enveloppée par une délicate sucrosité, fruit de son élevage en barrique. C'est un vin plaisant, plein de gourmandise, offrant une expérience de dégustation facile et conviviale.

ACCORDS GOURMANDS

Toast au magret de canard fumé, agneau grillé au barbecue, tournedos au vin.

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 2021

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.