

CHATEAU DE QUANTIN

Château de Quantin White 2017

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Installé sur des croupes graveleuses exploitées depuis le XVII^e siècle, le vignoble du Château de Quantin produit des vins blancs dont l'expression aromatique est gourmande et fruitée. Au nez, il révèle de délicates notes d'agrumes (citron, pamplemousse) mêlées aux arômes de fruits blancs (pêche). Frais et vifs, ces Pessac-Léognan peuvent être servis jeunes.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le millésime 2017 est l'un des plus précoces, marqué par des hiver et printemps secs (déficit de pluviométrie de 46 %), des températures en moyenne 2°C plus hautes que la normale (malgré un épisode de gel en avril). L'été sec engendra des conditions idéales de maturité des pépins jusqu'à fin août.

VENDANGES

26/08/2017

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Ce Château de Quantin 2017 est doté d'une belle robe jaune pâle, parfaite invitation à la dégustation.

Le nez est particulièrement charmeur avec ses arômes de sauvignon bien mûr, ses notes d'agrumes, de fruits blancs. L'ensemble est subtilement rehaussé d'un boisé léger, typique des Pessac-Léognan.

Tout en finesse et en élégance, on appréciera sa bouche ample, riche et d'une belle fraîcheur. Ses notes fruités, son boisé subtil lui confèrent toute sa gourmandise.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera le compagnon idéal d'une blanquette de veau aux champignons, de moules au chorizo ou bien encore d'un soufflé au saumon...

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 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 White 2017

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes, argilo-calcaires en bas des pentes

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

11,3 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

23 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles ou mécaniques après sélection manuelle à la vigne

LE CHAI

VINIFICATION

Après débourbage, partiellement en barriques et cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Une partie en barriques, le reste en cuves inox sur lies.



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.