CHATEAU DE
QUANTIN

Château de Quantin Blanc 2016

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Installé sur des croupes graveleuses exploitées depuis le XVIIe 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

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 !

VENDANGES

08/09/2016

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Château Quantin 2016 est des plus séduisantes, avec sa teinte jaune pâle, agrémentée de quelques reflets verts.
Au nez, on retrouve le bouquet frais d'un pur sauvignon, avec ses notes d'agrumes, un subtil mélange de pierre à fusil, de raisin pressé, et de menthol...
En bouche, il présente un joli gras et une belle fraîcheur. Tout en équilibre, il offre toutes les caractéristiques des vins issus de ces grands terroirs qui ont su faire la renommée de cette région des Graves au cours des siècles.

ACCORDS GOURMANDS

Plein de gourmandise, tout en séduction, il sera le compagnon idéal d'une blanquette de la mer, d'une morue à la crème ou bien encore d'un poulet à l'estragon...

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
MÉDAILLE ARGENT
FRANCE

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 Blanc 2016

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.