

CHATEAU DE QUANTIN

Château de Quantin Blanc 2020

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

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

19/08/2020

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Brillante, la robe est d'une jolie couleur jaune, légèrement dorée, agrémentée de quelques reflets verts.

Le nez est frais, très agréable, laissant échappé des notes de zeste d'agrumes (citron, pamplemousse), mais aussi de fleurs blanches (acacia)...

L'attaque est pleine de fraîcheur. On a ici une belle expression du sauvignon : gras et rondeur se conjuguent parfaitement, et forment un bel équilibre avec la fraîcheur. Cet ensemble met particulièrement bien en évidence la délicatesse des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) mêlées aux arômes de fruits blancs (pêche).

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin que l'on dégustera sans attendre sur un plateau de fruits de mers, un poisson grillé ou bien encore une blanquette de veau.

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 Blanc 2020

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.