



CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS

2018

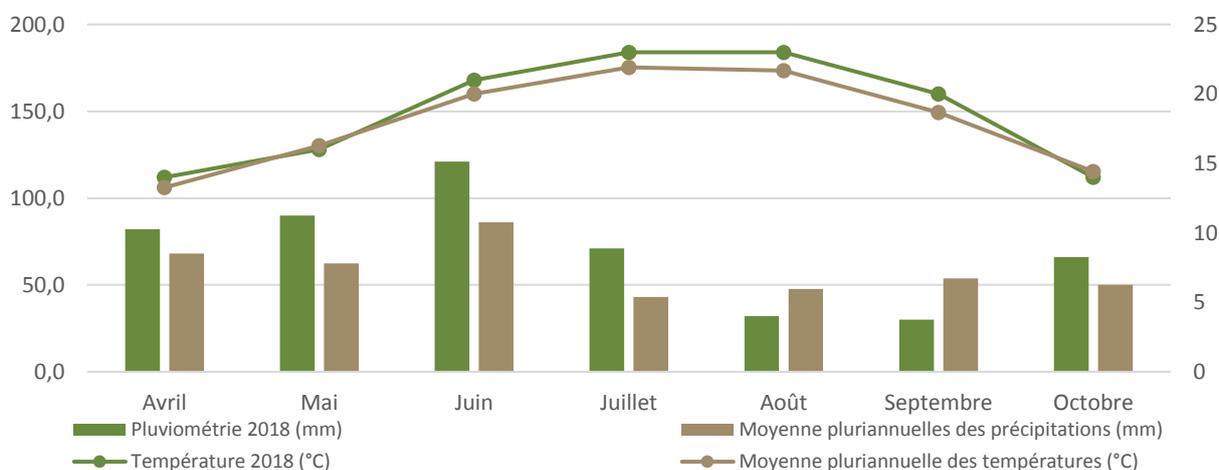
Ce Grand Cru Classé de Saint-Emilion est assis sur un joli terroir graveleux de 19 hectares en bordure de la Dordogne, au cœur de la ville de Libourne. Depuis maintenant dix ans, il bénéficie des mêmes soins que son grand frère, le Château Cheval Blanc.

Le travail viticole, la vinification et l'élevage répondent aux mêmes exigences que son aîné. La philosophie œnologique et les convictions viticoles sont les mêmes pour un grand vin qui saura se montrer ouvert et expressif dans son jeune âge, complexe et racé lors de sa garde en bouteille.

CONDITIONS CLIMATIQUES 2018

Malgré la forte pression mildiou due aux précipitations très fréquentes en avril, mai et juin, Quinault a réussi à préserver une récolte saine, en quantités respectables, grâce à des opérations viticoles menées au bon moment et avec précision.

Un temps sec et chaud s'est installé début juillet, pour se maintenir jusqu'à la fin de la récolte. Les conditions idéales de septembre ont généré une belle concentration et une maturité parfaite.



CYCLE DE LA VIGNE



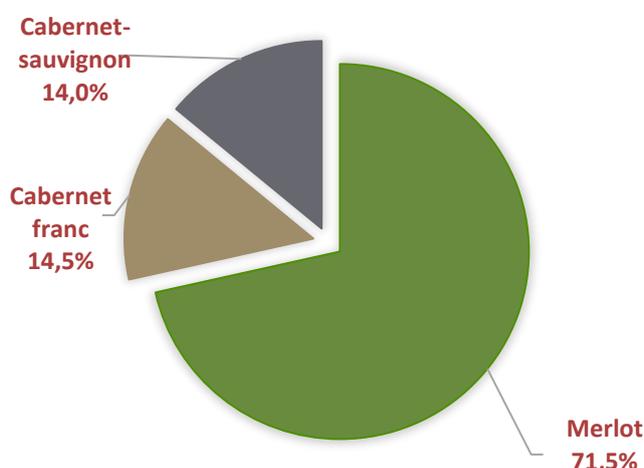
Après un débourrement situé dans les normales, le 5 avril pour les merlots, les 9 et 10 pour les cabernets francs, les nombreuses pluies du printemps n'ont pas empêché une floraison groupée et homogène, entre le 27 et le 30 mai selon le cépage. La véraison a débuté au mois d'août, et la sécheresse a permis un arrêt précoce de croissance de la vigne.

La récolte s'est étendue sur une longue durée, du 17 septembre au 10 octobre, et la météo particulièrement radieuse au moment des vendanges a laissé une liberté totale pour cueillir chaque parcelle à sa maturité optimale.

VINIFICATION

Mené par l'équipe de Cheval Blanc, le travail au chai est identique à celui du *Premier Grand Cru Classé* : maturation fraîche, vinification parcellaire, levures indigène, extraction douce, macération longue, remontages manuels et fermentation malolactique en cuve.

L'élevage du vin dure ensuite 12 mois avec soutirages réguliers (tous les 3 mois), dans des fûts de 500 litres neufs (40%) et vieux d'un an (40%), ainsi qu'en foudres (20%).



Date de mise en bouteille : 10 mars 2020

Degré : 14°

DÉGUSTATION

Au nez, on note la présence de fruits noirs, mûres et cerises. Et aussi de notes épicées, poivre noir et pain d'épices, mêlées à des arômes de rose et de pivoine.

En bouche l'attaque est droite, franche, riche. Belle ampleur avec un effet large, volumineux. Beaucoup de gras et d'onctuosité, le tout souligné par une belle acidité.

Jolie persistance aromatique pour une finale croquante.