



CHÂTEAU QUINTUS

Belle couleur rouge grenat profonde. Le premier nez est intense et donne une sensation de complexité. L'agitation révèle de beaux arômes de fruits mûrs et d'épices. Les arômes de gelée de mûre et de myrtille sont captivants. Dès son entrée en bouche, le vin occupe l'espace. Au palais, le vin évolue, construit, équilibré, lié jusqu'à la finale longue et rafraîchissante. Ce Quintus 2024 est la preuve que le terroir de ce cru répond « présent » lors d'une année climatiquement compliquée : la matière et les arômes sont raffinés. C'est la marque des grands crus.

Assemblage

77,2% merlot, 22,8% cabernet franc

Degré d'alcool

13,1° (provisoire)

Barriques neuves

39%



LE DRAGON DE QUINTUS

Belle couleur rouge rubis avec de la profondeur. Le premier nez, plutôt discret en ce début d'élevage, se révèle mûr. L'agitation confirme cette première impression : la mûre, la cerise noire, la confiture de framboise apparaissent comme une invitation à la mise en bouche. L'attaque est tendre et fruitée et les tanins soyeux et raffinés, sans faiblesses. Le goût du vin est incroyable : gelée de fruits rouges frais. Le vin est moyennement long mais déjà tellement buvable ! Dragon 2024 est un Dragon plaisir !

Assemblage

78,5% merlot, 21,5% cabernet franc

Degré d'alcool

13° (provisoire)

Barriques neuves

33%