



CHÂTEAU QUINTUS

La couleur de ce Quintus est pourpre profond. Le nez est intense, mûr sans excès, avec des fruits rouges et noirs, frais : complexe, donc, subtil. L'entrée en bouche est large, majestueuse, douce et tramée. Puis le vin avance, suave, jamais lourd, mais puissant, tapissant le palais dans les trois dimensions : largeur, épaisseur et longueur. Les cabernets francs (plus de 40 %) amènent de la fraîcheur, ainsi que de la trame et s'allient aux merlots, généreux et charnus, pour un résultat, peut-être, encore jamais obtenu à Quintus. Superbe.

Assemblage

58,5% merlot, 41,5% cabernet franc

Degré d'alcool

15,5° (provisoire)

Barriques neuves

38,9%



LE DRAGON DE QUINTUS

La couleur de ce Dragon de Quintus est rouge sombre. Le nez est intense, remarquablement boisé à ce stade : les épices se mêlent aux fruits rouges pour donner l'envie de déguster ce vin. L'attaque en bouche est large et charnue, puis le vin évolue, plus aérien et fruité, sans rupture, agréable et gourmand jusqu'à la finale. Très belle sensation crémeuse. Assurément, ce Dragon fait partie de nos plus belles réussites pour ce vin...

Assemblage

81,6% merlot, 12,1% cabernet franc,
6,3% malbec

Degré d'alcool

15,7° (provisoire)

Barriques neuves

29,6%