



CHATEAU·QVINTVS

2025



## CHÂTEAU QUINTUS

Robe d'un pourpre profond et brillant. Le nez, plein de charme, dévoile un fruité intense de cassis, avec des notes épicées. L'entrée en bouche annonce une grande finesse, pleine de gourmandise. Le vin avance, large et tactile, tapissant le palais de sa densité fruitée et fraîche. La trame minérale si typique des grands terroirs de Saint-Emilion se dévoile et nous porte jusqu'à une finale délicieuse, presque saline. Quel équilibre, quelle profondeur et quelle fraîcheur tout au long de la bouche ! Ce Quintus est un vin complet, abouti, où le terroir est incontestablement sublimé par le geste maîtrisé de l'assemblage.

### *Assemblage*

73,2% merlot, 26,8% cabernet franc

### *Degré d'alcool*

14° (provisoire)

### *Barriques neuves*

40%