



CHÂTEAU QUINTUS

Dans la lignée de ses illustres aînés de la rive Gauche : Château Haut-Brion et Château La Mission Haut-Brion

La couleur de ce Quintus est rouge profonde avec des reflets pourpres.

Le nez est puissant, intense, complexe. Très fruits noirs, mûrs, cassis. Déjà des notes épicées, subtiles. L'attaque en bouche est large, charnue, impressionnante de présence tactile. Le vin évolue sur un milieu de bouche plein, lié, onctueux et tramé. La finale est longue, sans aucune dureté. La symbiose entre le merlot et le cabernet franc est incroyable. Les qualités de chaque cépage sont amplifiées. La part importante dans notre assemblage du cabernet franc arrivé à parfaite maturité, amène à la rondeur de nos merlots, de la fraîcheur et des tannins d'une grande qualité. 2019 fait sans aucun doute partie des très grands millésimes de Château Quintus. Le mélange de la maturité du 2015 et la douceur du 2018. Superbe !

ASSEMBLAGE 2019

55.4% merlot
44.6% cabernet franc

Degré alcool étiquette estimé : 15%

Vendanges du 19 septembre au 02 octobre

LE DRAGON DE QUINTUS

Le dragon, est le second vin de Château Quintus. Son nom fait écho à la statue qui domine le terroir magique de Saint-Emilion depuis la propriété à la situation privilégiée sur un promontoire.

Belle couleur rouge sombre. Le premier nez est intense, fruité et frais. A l'agitation, le nez se complexifie et un boisé discret se mêle aux fruits noirs bien mûrs. Le vin entre en bouche fin et élégant, puis, il évolue sur une trame tannique assez dense, moyennement longue. Le fruit accompagne la structure et la chair.

Ce Dragon laisse une impression d'équilibre délicieux. Il ressemble au 2012 par son côté charmeur et doux lié au merlot, cépage dominant de cet assemblage.



ASSEMBLAGE 2019

86% merlot
14% cabernet franc

Degré alcool étiquette estimé : 15%

Vendanges du 19 septembre au 09 octobre



Statue du Dragon Château Quintus