



LE DRAGON DE QUINTUS 2016

Le Climat

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse.

La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salutaire pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges.

La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités.

Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.

Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 3 au 20 Octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 90 % Cabernet Franc : 10 %
Rendement :	45,1 hl/ha
Part de la production :	29 %
Fûts neufs :	29 %
Degré Alcoolique :	14,9 % (provisoire)
Production :	3400 caisses de 12 bouteilles (estimation)

Note de dégustation

Belle couleur rouge avec des reflets mauves. Nez mûr et assez intense de fruits rouges croquants, de cerise. Le boisé est déjà bien intégré. En bouche, le vin est souple à l'attaque et tout de suite fruité. L'évolution est tendre avec des tanins présents et jamais agressifs, bien enrobés. Ce Dragon de Quintus 2016 est sans aucun doute le plus plein et complet jamais réalisé depuis 2011.