LE DRAGON DE QUINTUS 2018

Le Climat

Le printemps 2018 est marqué par des pluies d'orage régulières.

La vigne développe une belle surface végétative, mais sa croissance est ralentie par la violente perturbation du 26 mai. Elle s'en remet toutefois rapidement. Le mois de juin est clément, permettant une floraison homogène.

Il s'ensuit un été chaud, associé à de rares précipitations. La véraison se déroule, ainsi, dans de très bonnes conditions.

Au mois de septembre, l'anticyclone s'installe. Nous vendangeons sous un soleil radieux, tous les cépages sont ramassés à maturité, l'état sanitaire est parfait.

Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 20 septembre au 8 octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 75,2 %
	Cabernet Franc : 24,8 %
Rendement :	41,1 hl/ha
Part de la production :	37,3 %
Fûts neufs :	30 %
Degré Alcoolique :	14,8 % (provisoire)

Note de dégustation

Belle couleur rouge, avec des reflets pourpres. Le premier nez, frais et agréable, évoque immédiatement les fruits rouges. Très légère note boisée, vanillée et délicate. En bouche, ce Dragon de Quintus est frais, d'un fruité très agréable. Les tanins sont enrobés, mûrs. De longueur moyenne, le vin est parfaitement équilibré.