



LE DRAGON DE QUINTUS 2013



LE CLIMAT

2013 fut un véritable parcours d'obstacles pour le vigneron. Un printemps pluvieux perturba la floraison entraînant coulure et millerandage. Les maladies cryptogamiques furent néanmoins contenues. L'été fut chaud et sec, bien que Juillet fut marqué par un orage où se mêlèrent pluie et vent amoindrissant de nouveau la récolte à venir. Les vendanges, tardives, se firent sous un ciel incertain alternant pluie et soleil. Les tris manuels et optiques, très rigoureux, permirent de rentrer une vendange saine. L'ensemble de ces conditions climatiques ont conduit à une faible récolte mais les outils techniques d'aujourd'hui ainsi que le suivi attentif de l'homme auront permis de garantir la qualité des vins.

QUELQUES DONNÉES

Date de Vendanges :	Du 30 Septembre au 9 Octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 56.5% / Cabernet Franc : 30.5 % ; / Cabernet Sauvignon : 13 %.
Rendement :	23.8 hl / ha
Part de la production :	43%
Fûts neufs :	37%
Degré Alcoolique :	12.95%(provisoire)
Date de mise :	Toujours en élevage
Production :	2700 caisses de 12 bouteilles (estimations)

NOTE DE DÉGUSTATION

D'une belle couleur framboise, Le Dragon de Quintus possède un nez floral, d'une extrême finesse, mêlé à une touche discrète de bois. Le fruit se révèle progressivement. La bouche, aérienne, souple et pleine de charme met en synergie la délicatesse de la texture et du fruit. Ce vin, déjà très plaisant, assure un plaisir immédiat.



Domaine Clarence Dillon