



CHATEAU·QVINTVS

2025

2025, ALLIANCE DU SOLEIL ET DU TERROIR,
ENTRE PERPÉTUEL APPRENTISSAGE ET ÉVIDENCE DE L'ASSEMBLAGE.
GUIDÉ PAR LE GOÛT ET FAÇONNÉ
À LA FOIS PAR L'EXPÉRIENCE SUR LE TEMPS LONG
ET LE TERRAIN AU QUOTIDIEN,
CE MILLÈSIME S'AFFIRME COMME LA NOUVELLE
RÉFÉRENCE À QUINTUS.



L'ANNÉE, EN QUELQUES MOTS

Une année solaire qui nous livre une matière dense, fraîche et intense. Au cours d'un millésime façonné par la chaleur, le savoir-faire collectif s'est adapté tout au long de la saison. La compréhension profonde de nos terres et de leurs vignes, résilientes car parfaitement accompagnées, nous a permis de récolter de petits raisins, porteurs d'immenses promesses.

VENDANGES — du 8 au 22 septembre



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%



CHATEAU·QVINTVS

2025



LE DRAGON DE QVINTVS

La couleur de ce Dragon est d'un rouge intense et profond. Le nez s'ouvre sur les notes florales du cabernet, avec de la pivoine. Les fruits rouges écrasés du merlot viennent compléter cette première impression fraîche et vive, étoffée par un boisé léger. L'attaque en bouche est raffinée, pleine de fraîcheur et de suavité. La seconde partie de bouche est persistante et le vin s'étire en finale, structuré par un très bel équilibre de maturité et des tannins déjà élégamment fondus. Ce Dragon de Quintus est une grande réussite du cru et sa flamme ne s'éteindra pas de sitôt.

Assemblage

74,8% merlot, 25,2% cabernet franc

Degré d'alcool

13,85° (provisoire)

Barriques neuves

31%