



CHATEAU QUINTUS



Millésime 2022

Le Climat

L'hiver est relativement sec et dans les moyennes de saison. Le déficit hydrique se poursuit au début du printemps et le débourrement arrive fin mars sur les parcelles les plus précoces. Un épisode de gel s'installe et entraîne un arrêt de la croissance végétative, mais sans conséquences durables. La chaleur arrive dès avril et se poursuit en mai, avec une floraison précoce. Lors de la vague de chaleur qui arrive mi-juin, les opérations en vert sont réduites pour protéger le raisin. L'été est solaire et la légère pluie de la semaine du 10 août permet de rafraîchir les sols et d'homogénéiser la maturité. Les vendanges débutent le 7 septembre dans d'excellentes conditions et deviennent les plus précoces depuis la création de la propriété en 2011. Les raisins sont concentrés et présentent une aromatique superbe.

Quelques données

Date de Vendanges du 7 au 28 septembre

Assemblage Merlot : 81,6 % ; Cabernet Franc : 12,1 %
Malbec : 6,3 %

Barriques neuves 29,6 %

Degré Alcoolique 15,5 %

Note de dégustation

La couleur de ce Dragon de Quintus est rouge sombre. Le nez est intense, remarquablement boisé à ce stade : les épices se mêlent aux fruits rouges pour donner l'envie de déguster ce vin. L'attaque en bouche est large et charnue, puis le vin évolue, plus aérien et fruité, sans rupture, agréable et gourmand jusqu'à la finale. Très belle sensation crémeuse. Assurément, ce Dragon fait partie de nos plus belles réussites pour ce vin...

