



CHATEAU QUINTVS



Millésime 2024

Le Climat

L'année 2024 débuta sur un hiver doux et humide, marqué par les précipitations qui se prolongèrent jusqu'au printemps. L'enherbement se révéla être un allié précieux puisque la portance induite par celui-ci permit de faciliter les interventions dans les parcelles, tout en régulant la vigueur de la vigne. Une belle sortie de grappes s'ensuivit, puis une floraison homogène pour les merlots comme les cabernets. 2024 fut un millésime exigeant qui mit en lumière l'importance de la réactivité des vigneronnes et vignerons et des moyens déployés pour observer, analyser et intervenir avec la plus grande justesse. Après un été frais et un mois d'août marqué par quelques pics de chaleur, la semaine ensoleillée du 16 septembre joua un rôle clé, apportant une concentration bienvenue aux baies et affinant leur expression aromatique. Grâce à la maîtrise rigoureuse de la pression sanitaire et à l'attention constante portée aux équilibres de maturité, la récolte se déroula sous les meilleurs auspices possibles avec une approche méticuleuse de la sélection intra-parcellaire. Dès les premiers jus, le millésime 2024 dévoila une typicité séduisante, marquée par une belle minéralité et des nuances florales.

Quelques données

Date de Vendanges du 24 septembre au 4 octobre

Assemblage Merlot : 78,5 %

Cabernet Franc : 21,5 %

Barriques neuves 33 %

Degré Alcoolique 13,05 %

Note de dégustation

Belle couleur rouge rubis avec de la profondeur. Le premier nez, plutôt discret en ce début d'élevage, se révèle mûr. L'agitation confirme cette première impression : la mûre, la cerise noire, la confiture de framboise apparaissent comme une invitation à la mise en bouche. L'attaque est tendre et fruitée et les tanins soyeux et raffinés, sans faiblesses. Le goût du vin est incroyable : gelée de fruits rouges frais. Le vin est moyennement long mais déjà tellement buvable ! Dragon 2024 est un Dragon plaisir !

