ACQUISTATO IL .....

"Le Dragon de Quintus" Saint-Emilion Grand Cru 2018 2018



Un secondo vino di Saint-Emilion

Dragon de Quintus è quello che in gergo si definisce un "secondo vino", proposto da Château Quintus. 75,2% Merlot e 24,8% Cabernet Franc, questo rosso bordolese gode di un eccellente rapporto qualità prezzo. Caratteristica questa che lo rende semplicemente ideale in più di un'occasione. Nonostante si tratti del fratello minore di casa, tutte le fasi della sua lavorazione non difettano certo per cura e attenzioni. A partire dalla accurata selezione dei grappoli migliori in vigneto per portare in cantina solo le uve migliori, quelle più sane e giunte a un perfetto livello di maturazione. Vinificazione a bassa temperatura, ogni fase del processo produttivo è pensata per favorire un'estrazione delicata. Al termine della trasformazione, poi, dopo la svinatura e la malolattica, il vino viene posto in botti di rovere da 225 litri per la delicata fase di maturazione. Circa un terzo delle botti impiegate sono di primo passaggio. Il colore è vivace e richiama una bella tonalità di rubino. Al naso, invece, combina magnificamente le fragranze fruttate più tipiche, con note fresche di melograno. A completare il ricco bouquet, infine, richiami floreali che ricordano la violetta. In bocca l'attacco è morbido e "finemente legnoso". I tannini, piacevolissimi e maturi, si combinano perfettamente con intense note di frutta rossa.

Château Quintus è una bella proprietà nata dall'unione di due aziende, Château Tertre Daugay e Château L'Arrosée, acquisiti dall'azienda Domaine Clarence Dillon, rispettivamente nel 2011 e nel 2013. Château Quintus è quindi la quinta proprietà del Domaine, insieme agli Châteaux Haut-Brion e La Mission Haut-Brion. Da qui il nome "Quintus", tradizionalmente assegnato ai quinti figli nella tradizione gallo-romana. Château Quintus dipone di un vigneto di 42 ettari, unico nel suo mosaico di terroir. Le viti hanno un'età media di 30 anni e sono piantate su un bel altopiano che garantisce una perfetta esposizione e maturazioni ideali.

La Vigna

Terreno base calcarea, ricoperta da un superbo e robustissimo strato di argilla

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 75,2% Merlot, 24,8% Cabernet Franc

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Mirtillo e ciliegia nera con alcuni caratteri floreali e di pietra frantumata. Corposo e masticabile, con un sacco di gesso, pietra e carattere polveroso alla frutta blu. Solido. Secondo vino.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821