



LE DRAGON DE QUINTUS
GRAND CRU
A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 79% Merlot, 21% Cabernet Franc.

Alcohol: 14,2 %

Reposo: 18 meses en barricas de roble francés, 40% nuevas.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo hermoso.



Nariz con notas de frutos rojos maduros sobre tonos florales gracias a Cabernet Franc.



En boca ofrece fruta roja, te negro y arándanos con una gran precisión de sabores. Estos se complementan con taninos maduros y frescura, de textura aterciopelada.



Se recomienda acompañar con Carnes Rojas a la parrilla, Aves, Pizza con verduras y embutidos, Verduras a la plancha, Quesos como, Gorgonzola, Gruyère.



Una leyenda francesa clásica

Este vino tomará su lugar natural como un igual junto a los vinos tintos y blancos de Château Haut-Brion y Château La Mission Haut-Brion, convirtiéndose así en el quinto hijo de esta ilustre familia. Los galorromanos, creadores de los viñedos de Saint-Emilion, tenían la costumbre de nombrar a su quinto hijo Quinto (quinto). Por ello, Domaine Clarence Dillon ha decidido rendir homenaje a sus gloriosos predecesores rebautizando este crecimiento Château Quintus.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com