



CHÂTEAU QUINTUS Saint-Emilion Grand Cru AOC



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Bordo, Saint-Emilion



GAMINTOJAS

Chateau Quintus



APDOVANOJIMAI

2024 m. – Aukso medalis – Lietuvos vyno čempionatas

2023 m. – 93-95 balai – RobertParker.com

2022 m. – 96 balai – The Wine Cellar Insider



ISTORIJA

Château Quintus – tai penktasis pagal eiliškumą *Clarence Dillon* grupės projektas. Grupės, kurių vynu entuziastai žino iš legendiniu *Château Haut-Brion* vyno pavadinimo, kuris istorinėje Napoleono III 1855 m. Bordo ūkių klasifikacijoje puikavosi I-oje, aukščiausioje hierarchijos pakopoje. Šiandien tai vienas iš 5 brangiausių ir kultūriškiausių Bordo regiono raudonųjų vynu, kurį rašytiniuose šaltiniuose gyrė ir asmeniniu vizitu aplankę buvo T. Džefersonas, E. Hemigvėjus, A. Dumas, Dž. Kenedis bei Karalius Karolis III. 28 ha. *Château Quintus* ūkis yra išsidėstęs Unesco paveldo statusą turinčiame Saint-Emilion kaimelyje. Ir nors tiek vynuogynai, tiek brandinimo rūšiai yra atskirti nuo kitų *Clarence Dillon* grupės vynu, bet modernią vyndarystę užtikrinančios investicijos bei nuolatinė *Château Haut-Brion* vyriausiojo vyndario *Jean-Philippe Delmas* priežiūra užtikrino greitą *Château Quintus* sėkmę. Skaičiuojantys tik antrą dešimtį namai jau gali pasigirti aukščiausiais kritikų balais, pasirodymu *Michelin* restoranų meniu, bei jau du metus iš eilės būvimu *Oskarų* ceremonijos *Wine of Choice*.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

~70% *Merlot*, ~30% *Cabernet Franc*. Detalesnė vynuogių informacijai priklauso nuo derliaus metų.

Vynas brandinamas 18-24 mėn. 225l prancūziško ąžuolo statinėse.

Naujų statinių dalis kasmet sudaro 35%-40%.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vynas taurėje atsiveria nokių gervuogių, vyšnių, slyvų aromatais, kuriuos harmoningai papildo gvazdikėlių, juodojo pipiro, tabako, vanilės, dūmo natos. Burnoje svarus, gausus pilnai sunokusių nugalintų taninų, dominuoja trešnių, gervuogių, tabako natos. Ilgo, kvapą gniaužiančio poskonio, aiškiai signalizuojančio ilgą brandinimo potencialą.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Išbandykite prie troškintos ėriuko kojos, jautienos nugarinės ar elnienos Velingtono kepsnio, fazano *pâté*.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16 – 17 °C



