



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un Château de Pressac de haut vol

Beschreibung:

Les vignobles du Château de Pressac s'étendent sur 36 hectares, et les propriétaires, Dominique et Françoise Quenin, font appel aux conseils de Stéphane Derenoncourt.

Degustationsnotiz:

Pourpre grenat impénétrable, noir au centre, violet sur le disque. Magnifique bouquet concentré d'amarena et de sureau, avec des arrières notes de violettes et de liqueur de cassis. La bouche ample et onctueuse révèle des tannins très compacts - vinifiés à la limite. Notes de jus de prune et de peau de prune séchée dans la finale étoffée à l'astringence délicate - le haut niveau du millésime précédent est maintenu!

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère

Artikelnummer: 0716017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 91-92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.