



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion tout en séduction

Beschreibung:

Avec ce formidable millésime 2018, les propriétaires, Dominique et Jean-François Quenin, ont une fois encore réussi un coup de maître. Les vignobles du Château de Pressac s'étendent sur 36 hectares. Le couple fait appel aux conseils de l'éminent Stéphane Derenoncourt. Idéal à mettre en cave. «Un vin très impressionnant pour un château plutôt méconnu», s'extasie James Suckling.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, violet sur le disque. Bouquet concentré de myrtilles avec des notes de cassis, de lilas et de tabac à pipe parfumé, puis de bois précieux et de crème au chocolat. La bouche est puissante avec une texture soyeuse et une structure tannique très serrée associées à une fraîcheur parfaitement soutenue. Feu d'artifice de mûres, de myrtilles et de pastilles à la groseille dans la finale complexe.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

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

Artikelnummer: 0716018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 94/100, Decanter 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.