



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion avec un air de Chambertin

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 riche avec un centre opaque. Bouquet séduisant de mûre sucrée, de réglisse avec de belles notes de cassis, en arrière nez un parfum de violette et du tabac à pipe parfumé. Palais dense avec une texture douce, des tannins mûrs, un extrait légèrement sableux et du caractère en soutien. La finale aromatique est un panier de baies bleues, de bois de santal et de peau de cerise.

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2026-2046

Artikelnummer: 0716020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Neal Martin 91/100, Score 18.5/20
A boire:	2026-2046
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.