



2016 Château de Pressac

St-Emilion AOC

Une étoile montante

Description:

Avec ce formidable millésime 2016, 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.

Note de dégustation:

Pourpre aux reflets grenat sur le disque. Quel merveilleux parfum de pétales de mûres et de pulpe de framboises ! Viennent ensuite des notes de cerises rouges et de cassis. La bouche est incroyablement élégante et d'une belle douceur, des nuances de cerises rouges accompagnent la longue finale d'une extrême finesse. Cette année encore on ne peut que recommander cette belle valeur prix-plaisir à tous les amateurs de Bordeaux !

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château de Pressac
Notation(s):	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 91-94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	72% Merlot, 11% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, 2% Carmenère
Référence:	0716016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Pressac

St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 91-94/100
Cépage(s):	72% Merlot, 11% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, 2% Carmenère
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.