



2018 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion tout en séduction

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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):

Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Decanter 93/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère

Référence:

0716018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100,
Decanter 93/100
Cépage(s): 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet
Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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
décanner.