



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Uno Château de Pressac di prim'ordine

Beschreibung:

I vigneti di Château de Pressac si estendono per 36 ettari e i proprietari, Dominique e Françoise Quenin, si sono avvalsi della consulenza di Stéphane Derenoncourt.

Degustationsnotiz:

Granato porpora impenetrabile, nero al centro, viola sul disco. Magnifico bouquet concentrato di amarena e sambuco, con note di viola e liquore di ribes nero. Al palato è pieno e untuoso, con tannini molto compatti - vinificato al limite. Note di succo di prugna e buccia di prugna essiccata nel finale corposo e con una delicata astringenza: si mantiene l'alto livello dell'annata precedente!

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère

Artikelnummer: 0716017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 91-92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.