



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un seducente St-Émilion

Beschreibung:

Con questa formidabile annata 2018, i proprietari Dominique e Jean-François Quenin hanno messo a segno ancora una volta un colpo da maestro. I vigneti di Château de Pressac si estendono su 36 ettari. La coppia si è avvalsa della consulenza dell'eminente Stéphane Derenoncourt. Ideale per la conservazione. "Un vino davvero impressionante per uno château piuttosto sconosciuto", afferma James Suckling.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile, viola sul disco. Bouquet concentrato di mirtilli con note di ribes nero, lilla e tabacco da pipa profumato, seguito da legni pregiati e crema di cioccolato. Al palato è potente, con una trama setosa e una struttura tannica molto serrata unita a una freschezza perfettamente sostenuta. Fuochi d'artificio di more, mirtilli e pastiglie di ribes rosso nel complesso finale.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

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

Artikelnummer: 0716018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, Decanter 93/100, James Suckling 93/100, 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 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.