



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Prestigioso Saint-Émilion di Jean François Quenin

Beschreibung:

Dominique e Jean-François Quenin sono i proprietari di Château de Pressac, un edificio molto antico e insolito nella regione di Bordeaux. In collaborazione con l'eccellente consulente Stéphane Derenoncourt, hanno messo a segno ancora una volta un colpo da maestro con un vino morbido e opulento di cui James Suckling ha tessuto le lodi.

Degustationsnotiz:

Denso granato-violaceo con riflessi rosso rubino. Bouquet inebriante di more e succo di ciliegia fresco, seguito da praline di cioccolato, violette e liquirizia. Palato elegante con una consistenza come velluto e seta, unita a un carattere energico che conferisce al vino un'intensità affascinante. Esplosione di marasche, legno di sandalo e profonda mineralità nel lungo finale aromatico. È il miglior Pressac che abbia mai assaggiato.

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2045

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

Artikelnnummer: 0716019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 93-95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec
Da bere:	2026-2045
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.