



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion con un tocco di Chambertin

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:

Porpora intenso con centro opaco. Seducente bouquet di mora dolce, liquirizia con deliziose note di ribes nero, seguite da violetta e tabacco da pipa profumato. Palato denso con una consistenza morbida, tannini maturi, un estratto leggermente sabbioso e un carattere di supporto. Il finale aromatico è un cesto di bacche blu, legno di sandalo e buccia di ciliegia.

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

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2046

Artikelnummer: 0716020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Neal Martin 91/100, Score 18.5/20
Da bere:	2026-2046
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.