



## 2020 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion con un tocco di Chambertin

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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.

### Abbinamenti:

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. .

### Consigli per il consumo:

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

**Paese d'origine:** FR

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** Château de Pressac

**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Neal Martin 91/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** 2026-2046

**Numero di articolo:** 0716020

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château de Pressac**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** FR

**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Neal Martin 91/100,  
Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100

**Maturità:** 2026-2046

**Gradazione  
alcolica:** 14.5 %

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