



## 2018 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion tout en séduction

### Description:

Avec ce formidable millésime 2018, les propriétaires, Dominique et Jean-François Quenin, ont une fois encore réussi un coup de maître. Les vignobles du Château de Pressac s'étendent sur 36 hectares. Le couple fait appel aux conseils de l'éminent Stéphane Derenoncourt. Idéal à mettre en cave. «Un vin très impressionnant pour un château plutôt méconnu», s'extasie James Suckling.

### Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, violet sur le disque. Bouquet concentré de myrtilles avec des notes de cassis, de lilas et de tabac à pipe parfumé, puis de bois précieux et de crème au chocolat. La bouche est puissante avec une texture soyeuse et une structure tannique très serrée associées à une fraîcheur parfaitement soutenue. Feu d'artifice de mûres, de myrtilles et de pastilles à la groseille dans la finale complexe.

### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château de Pressac
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, James Suckling 93/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	2025–2045
<b>Cépage(s):</b>	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
<b>Référence:</b>	0716018

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Pressac

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, James Suckling 93/100  
**Cépage(s):** 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère  
**Apogée:** 2025–2045  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.