



## 2019 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Prestigieux Saint-Émilion de Jean François Quenin

### Description:

Dominique et Jean-François Quenin sont propriétaires du Château de Pressac, une bâtisse très ancienne et inhabituelle dans le bordelais. En collaboration avec l'excellent consultant Stéphane Derenoncourt, ils ont une fois encore réussi un coup de maître avec un vin souple et opulent, pour lequel James Suckling ne tarit pas d'éloges.

### Note de dégustation:

Grenat pourpre dense avec des reflets rouge rubis. Bouquet enivrant de mûres et de jus de cerise frais, suivis de pralinés au chocolat, de violettes et de réglisse. Bouche élégante avec une texture telle du velours et de la soie, associée à un caractère énergique qui donne au vin une intensité fascinante. Explosion de griottes, du bois de santal et une profonde minéralité dans la longue finale aromatique. C'est le meilleur Pressac que j'ai jamais goûté.

### 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.

### Pays d'origine:

France

### Région:

Bordeaux

### Sous-région:

St-Emilion & Satellites

### Producteur:

Château de Pressac

### Notation(s):

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93-95/100

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

2026-2045

### Cépage(s):

71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec

### Référence:

0716019

## 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):** James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100  
**Cépage(s):** 71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec  
**Apogée:** 2026–2045  
**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.