



2020 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion avec un air de Chambertin

Description:

Les vignobles du Château de Pressac s'étendent sur 36 hectares, et les propriétaires, Dominique et Françoise Quenin, fait appel aux conseils de Stéphane Derenoncourt.

Note de dégustation:

Pourpre riche avec un centre opaque. Bouquet séduisant de mûre sucrée, de réglisse avec de belles notes de cassis, en arrière nez un parfum de violette et du tabac à pipe parfumé. Palais dense avec une texture douce, des tannins mûrs, un extrait légèrement sableux et du caractère en soutien. La finale aromatique est un panier de baies bleues, de bois de santal et de peau de cerise.

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 94/100, Decanter 93/100, Neal Martin 91/100

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2026–2046

Cépage(s):

Référence:

0716020

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 94/100, Decanter 93/100, Neal Martin 91/100
Cépage(s): 2026–2046
Apogée: 14.5 %
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.