



## 2018 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un seducente St-Émilion

### Descrizione del vino:

Con questa formidabile annata 2018, i proprietari Dominique e Jean-François Quenin hanno messo a segno ancora una volta un colpo da mctre. I vigneti di Château de Pressac si estendono su 36 ettari. La coppia si avvale della consulenza dell'eminente Stéphane Derenoncourt. Ideale per la conservazione. "Un vino davvero impressionante per uno chateau piuttosto sconosciuto", afferma James Suckling.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, viola sul disco. Bouquet concentrato di mirtilli con note di ribes nero, lilla e tabacco da pipa profumato, seguito da legni pregiati e crema di cioccolato. Al palato è potente, con una trama setosa e una struttura tannica molto serrata unita a una freschezza perfettamente sostenuta. Fuochi d'artificio di more, mirtilli e pastiglie di ribes rosso nel complesso finale.

### 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:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

### Produttore:

Château de Pressac

### Valutazioni:

Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, James Suckling 93/100

### Vinificazione:

in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

2025-2045

### Varietà d'uva:

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

### Numero di articolo:

0716018

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château de Pressac**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, James Suckling 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
<b>Maturità:</b>	2025-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.