



2019 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Prestigioso Saint-Émilion di Jean François Quenin

Descrizione del vino:

Dominique e Jean-François Quenin sono i proprietari di Château de Pressac, un edificio molto antico e inusuale nella regione di Bordeaux. In collaborazione con l'eccellente consulente Stéphane Deroncourt, hanno ancora una volta compiuto un colpo da maestro con lo Château Pressac. Un colpo da maestro con un vino duttile e opulento, per il quale James Suckling non può che tessere le sue lodi.

Nota di degustazione:

Denso granato-violaceo con riflessi rosso rubino. Bouquet inebriante di more e succo di ciliegia fresco, seguito da praline di cioccolato, violette e liquirizia. Palato elegante con una consistenza come velluto e seta, unita a un carattere energico che conferisce al vino un'intensità affascinante. Esplosione di marasche, legno di sandalo e profonda mineralità nel lungo finale aromatico. È il miglior Pressac che abbia mai assaggiato.

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:

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

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2026-2045

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0716019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100
Varietà d'uva:	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère, 2% Malbec
Maturità:	2026-2045
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.