



Collection
Automne 2022

Guide des Vins DVE Automne 2022
Château de Pressac Grand Cru Classé 2019 - P 187

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru

Château de Pressac
Château de Pressac Grand Cru Classé 2019

95/100
40.00 €*



Robe grenat profonde, encore jeune, avec des nuances pourpre violacées qui colorent le verre ; on trouve également de l'épaisseur avec des larmes multiples et courtes sur le disque. Le nez est fin et racé on perçoit immédiatement des notes d'élevage qui se mêlent à des parfums de fruits rouges et noirs (mûre, cerise, framboise et cassis) et de vanille. L'aération confirme cet élevage avec des fragrances chocolatés, torréfiés, de moka, de feuilles de Havane et d'épices douces (la vanille). C'est un nez complexe et évolutif. En bouche, on a un vin certes juvénile avec de la sève et du corps mais aussi de l'élégance. L'attaque est ample, pleine, charnue avec la restitution des parfums fruités gorgés de soleil. A l'évolution même si l'on garde une structure harmonieuse on a une structure nettement plus puissante avec des tanins fins. L'ensemble est onctueux et savoureux ; il y a bcp de charme. Finale persistante entre la griotte et ses parfums boisés.

DVE vous en dit plus : Saint-Emilion Grand Cru qui doit encore s'assagir mais tous les ingrédients sont réunis pour en faire un grand



cailles rôties et petits légumes ou rôti de veau farci aux truffes.



88 500 Bouteilles 75 Cl



77% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 1% Malbec et 2% Carménère.



Monde.



entre 16-18°C.



dans les 5 à 10 ans.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel, Grande Distribution et Sites Internet.

GFA Château de Pressac
Monsieur Jean-François Quenin
1, Château de Pressac - 33330 Saint-Etienne de Lisse
05 57 40 18 02



contact@chateaupressac.com



www.chateaupressac.com

Type de viticulture : Raisonnée Haute Valeur Environnementale Niveau III

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Non**, Accueil des groupes : **Rdv**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

(*) Prix TTC départ caveau