



Collection
Automne 2022

Guide des Vins DVE Automne 2022 Château Tour de Pressac 2019 - P 193

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru

Château de Pressac
Château Tour de Pressac 2019

91/100
20.00 €*



Robe rubis aux reflets pourpre, d'une bonne intensité, limpide, avec des larmes, présentation avenante. Le nez est net et profond, il mêle des parfums de fruits rouges et noirs bien mûrs (la framboise, la cerise noire, la mûre et le cassis), de liqueur de fruits à des fragrances d'élevage et d'épices. L'aération s'enrichit de touches sur la fève de cacao, de notes grillées, toastées et fumées sur un arrière-plan vanillé. Belle bouche jeune qui présente un joli grain et une belle charpente. L'attaque est ample, pleine et veloutée avec sur une belle palette aromatique qui marie des saveurs fruitées pulpeuses aux notes boisées du nez. A l'évolution on a un vin plus étoffé avec une chaire fruitée généreuse qui contient des tanins présents mais sans excès. L'ensemble est Juteux et fait preuve d'équilibre mais si va encore se lier et finir de digérer son élevage. On peut le projeter dans l'avenir car on a aussi de la fraîcheur. Finale d'une bonne persistante sur les saveurs déjà décrites.

DVE vous en dit plus : Saint-Emilion Grand Cru de qualité en devenir qui fait déjà preuve d'harmonie.

- entrecôte grillée sauce Roquefort ou joue de bœuf cuisson lente.
- entre 16-17°C.
- 64 000 Bouteilles 75 Cl
- dans les 5 à 7 ans.
- 81% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec et 1% Carménère.
- Monde.
- 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