



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES IMPORTANTES :

Visite au domaine : **Oui** Dégustation au Caveau : **Oui** Gratuites : **Non** Accueil de Groupe : **Rdv**

Chambres d'hôte : **Non** Nombre de Chambres : Table d'hôte : **Non**

Vente à la propriété : **Oui**

Type de Viticulture : **Raisonnée Haute Valeur Environnementale Niveau III**

INFORMATIONS SUR LE VIN ENVOYE ET RESULTAT DE DEGUSTATION :

Région du vin : **Bordeaux** Type de Vin : **Vin Tranquille** Couleur : **Rouge**

Dénomination du vin : **Saint-Emilion Grand Cru A.O.P.**

Nom du domaine figurant sur le Guide : **Château de Pressac**

Nom de la Cuvée et Millésime : **Château de Pressac Grand Cru Classé 2019** Label porté sur la bouteille:

Distinction éventuelle :

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

Commentaire de dégustation :

Note : **95** / 100

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 chocolatées, torréfiées, 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.

Avis de D.V.E. : **Saint-Emilion Grand Cru qui doit encore s'assagir mais tous les ingrédients sont réunis pour en faire un grand**

Température de Service : **entre 16-18°C.** Durée de Garde : **dans les 5 à 10 ans.**

Nombre de cols : **88500**

Prix départ caveau T.T.C. **40 €**

Ou le trouver ? **Monde.**

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