



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 Tour de Pressac 2019** Label porté sur la bouteille:

Distinction éventuelle :

Cépages : **81% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec et 1% Carménère.**

Commentaire de dégustation :

Note : **91/100**

Robe rubis jeune aux reflets pourpre, d'une bonne intensité, limpide, avec des larmes sur le disque, 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 et 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.

Avis de D.V.E. : **Saint-Emilion Grand Cru de qualité en devenir qui fait déjà preuve d'harmonie.**

Température de Service : **entre 16-17°C.** Durée de Garde : **dans les 5 à 7 ans.**

Nombre de cols : **64000** Prix départ caveau T.T.C. **20 €**

Où le trouver ? **Monde.**

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