



## CHÂTEAU DE PRESSAC

SAINT-EMILION GRAND CRU

**Rouge** : 34 hectares. Merlot 72 %, Cabernet franc 14 %, Cabernet-sauvignon 12 %, Malbec 1 %, Autres 1 %.

**Production moyenne** : 100 000 bt/an.

Le cru a été repris récemment et restructuré avec beaucoup d'ambition par les propriétaires actuels. Les vins sont d'un style très puissant, mais sans aucune rusticité ni caractère asséchant. La propriété possède encore une belle marge de progression.

**Les vins** : nous notons avec satisfaction que le 2006 poursuit la belle lignée. Il s'agit d'un vin droit, équilibré et persistant. Le 2005 est gourmand, avec un fruit net et un élevage bien dosé. Le 2004 est joliment dessiné, élégant et frais, il commence à s'ouvrir. Le 2003 est plus corpulent. Le Tour de Pressac 2005 est croquant et suave.

• Saint-Emilion Grand Cru 2006	n.c.	15,5
• Saint-Emilion Grand Cru 2005	25 €	16
• Saint-Emilion Grand Cru 2004	22 €	15
• Saint-Emilion Grand Cru 2003	23 €	16
• Saint-Emilion Grand Cru Tour Pressac 2005	18 €	15
• Saint-Emilion Grand Cru Tour Pressac 2004	17 €	13
• Saint-Emilion Grand Cru Tour Pressac 2003	17 €	13

### Château de Pressac

1, château de Pressac, 33330 Saint-Etienne-de-Lisse.

Tél. : 05 57 40 18 02 - Fax : 05 57 40 10 07

E-mail : [chateaudepressac@libertysurf.fr](mailto:chateaudepressac@libertysurf.fr)

Site internet : [www.chateau-de-pressac.com](http://www.chateau-de-pressac.com)

Sur rendez-vous.

Jean-François et Dominique Quenin.