



**Guide des Vins**

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: **GFA Château de Pressac**

Nom de la Cuvée et Millésime: **Château Tour de Pressac 2012**

Label porté sur la bouteille:

Distinction éventuelle :

Cépages : **72% Merlot, 14% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon, 2,5% Malbec et 1,5% Carmenère.**

Commentaire de dégustation:

Note : **91/100**

Robe grenat d'une bonne intensité avec des nuances sur la cerise bigarreau, lumineuse et limpide ; jambage multiple et assez épais, bel aspect. Nez très fin et engageant qui développe des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs voire juteux

(cerise, mûre et prune) avec aussi des touches de réglisse, des notes florales et enfin tout un registre balsamique (eucalyptus) très séduisant. L'aération s'enrichit de fragrances d'élevages : torréfaction, fève de cacao ainsi qu'une pointe de

salaison et des notes fumées. Superbe bouche avec une attaque ample, d'un bon volume et veloutée qui restitue parfaitement les parfums fruités perçus au nez. À l'évolution, on a une belle matière et des tanins qui affichent déjà une jolie patine.

L'ensemble est plein, harmonieux, onctueux avec une charpente tannique de qualité, fondue. C'est à la fois élégant et personnalisé avec un élevage sans excès. Cette cuvée joue plus sur la féminité et la sensualité que sur la puissance. On aime beaucoup !

Avis de D.V.E. : **Saint-Émilion Grand Cru qui procure du plaisir.**